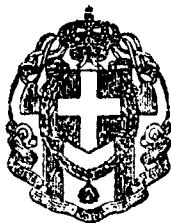
Conto corrente con la Posta

*Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 69 del 25 marzo 1943-XXI*

*PARTE PRIMA* SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI MENO I FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE DELLE LEGGI — TELEFONI: 50-107 - 50-033 - 53-914

## MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

# PREZZI ALLA PRODUZIONE PER I PRODOTTI AGRICOLI DELLA CAMPAGNA AGRARIA 1942-43

# MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

## Prezzi alla produzione per i prodotti agricoli della campagna agraria 1942-43

In relazione alle determinazioni prese dal Comitato Interministeriale di Coordinamento per gli approvvigionamenti, la distribuzione ed i prezzi, il Ministero dell'agricoltura e delle foreste ha fissato come risulta qui di seguito i prezzi alla produzione dei prodotti agricoli per la campagna agraria 1942-43.

I nuovi prezzi, per i prodotti già immessi al consumo o di pronta immissione, hanno le seguenti decorrenze:

per i bovini da macello: 15 gennaio 1943-XXI;
per le uova: 8 febbraio 1943-XXI;
per i suini da macello e per il latte per uso industriale: 1° marzo 1943-XXI;
per il pollame ed i conigli: 18 febbraio 1943-XXI.

Per i prodotti per i quali sono previste variazioni di prezzo durante l'anno, la decorrenza delle singole quotazioni sarà a suo tempo stabilita dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste, in dipendenza anche dell'andamento stagionale; per quanto, in particolare, riguarda gli agrumi, i prezzi stabiliti si riferiscono alla campagna agrumaria di produzione 1943-44; alla stessa campagna 1943-44 si riferiscono i prezzi del fieno e della paglia.

Per i prodotti per i quali la fissazione del prezzo va accompagnata alla determinazione aggiuntiva delle caratteristiche qualitative, della tolleranza sugli scarti, impurità e simili, che non siano già state determinate dalle presenti disposizioni, saranno successivamente fornite precisazioni dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste.

I prezzi sono espressi — salvo esplicita annotazione contraria — in lire al quintale e sono riferiti alle vigenti condizioni commerciali di consegna del prodotto.

### I. — CEREALI

| | |
|---|---|
| 1. *Frumento*: | |
| *tenero*: | |
| Italia Settentrionale e Centrale (1) | 235 |
| Italia Meridionale (2) | 280 |
| Italia Insulare | 310 |
| *duro*: | |
| Italia Settentrionale e Centrale (1) | 255 |
| Italia Meridionale (2) | 300 |
| Italia Insulare | 330 |

(1) Esclusi la Maremma grossetana e il Lazio.
(2) Compresi la Maremma grossetana e il Lazio.

| | |
|---|---|
| 2. *Segale* | 200 |
| 3. *Orzo*: | |
| vestito | 175 |
| mondo | 386 |
| 4. *Avena* | 160 |
| 5. *Risone*: | |
| comune | 180 |
| supercomune | 186 |
| semifino | 190 |
| fino | 218 |
| superfino | 229 |
| 6. *Granturco* | 160 |
| 7. *Farro* | 250 |
| 8. *Grano saraceno* | 180 |
| 9. *Miglio* | 180 |
| 10. *Panico* | 250 |
| 11. *Panicastrella* | 325 |
| 12. *Saggina* | 125 |
| 13. *Scagliola* | 400 |
| 14. *Sorgo* (seme): | |
| zuccherino | 175 |
| rosso | 150 |

### II. — LEGUMINOSE DA SEME

| | |
|---|---|
| 1. *Fagioli*: | |
| pregiati (Cannellini, Borlotti, Piattelle, Cipro, Elefante, Corona) | 480 |
| comuni (1) | 425 |
| 2. *Fave* | 180 |
| 3. *Ceci* | 380 |
| 4. *Cicerchie ed altri latiri* (moco, veccione, ecc.) | 350 |
| 5. *Lenticchie* | 470 |
| 6. *Piselli* (compresi quelli da campo) | 450 |
| 7. *Veccia*: | |
| gentile | 200 |
| vellutata | 300 |
| 8. *Lupini*: | |
| mangerecci | 175 |
| da sovescio | 130 |
| 9. *Trigonella* (fieno greco) | 450 |
| 10. *Fagioli cinesi* (Vigna sinensis) | 750 |

(1) Tutte le altre varietà, compresi i fagioli dall'occhio.

### III. — PATATE

1. *Patate*:

primaticce:

primo periodo:

| | |
|---|---|
| lunghe a pasta gialla | 150 |
| altri tipi di qualsiasi forma e pasta | 135 |

secondo periodo:

| | |
|---|---|
| lunghe a pasta gialla | 130 |
| altri tipi di qualsiasi forma e pasta | 115 |

terzo periodo:

| | |
|---|---|
| lunghe a pasta gialla | 100 |
| altri tipi di qualsiasi forma e pasta | 85 |

normali (1):

| | |
|---|---|
| pregiate | 85 |
| comuni | 75 |
| bisestili o di secondo raccolto | 120 |

| | |
|---|---|
| 2. *Patate americane* (batate) | 100 |

### IV. — PIANTE INDUSTRIALI

1. *Barbabietola da zucchero*:

Italia Settentrionale, Centrale e Meridionale (escluse le provincie di Roma, Littoria, Frosinone, Foggia, della Campania, di Campobasso e delle Calabrie):

| | |
|---|---|
| prezzo per grado polarimetrico | 2,00 |
| contributo spese di trasporto per q.le | 3,00 |

provincie di Roma, Littoria, Frosinone, Foggia, della Campania, di Campobasso e delle Calabrie:

| | |
|---|---|
| prezzo per grado polarimetrico | 1,50 |
| contributo spese di trasporto per q.le | 1,00 |
| premio per quintale | 50,00 |

2. *Sorgo zuccherino* (steli):

Italia Settentrionale e Centrale:

| | |
|---|---|
| prezzo per quintale | 12,25 |
| premio per quintale | 20,00 |

Italia Meridionale:

| | |
|---|---|
| prezzo per quintale | 12,25 |
| premio per quintale | 35,00 |

3. *Canapa macerata* (2):

Italia Settentrionale (escluso il Piemonte):

canapa lungo tiglio:

| | |
|---|---|
| partite buone | 1.243 |
| partite medie buone | 1.173 |
| partite medie | 1.111 |
| partite medie andanti | 1.050 |
| partite andanti | 998 |
| partite inferiori | 901 |

sottoprodotti:

| | |
|---|---|
| scarti in natura buoni | 691/796 |
| scarti in natura andanti | 586/691 |
| stoppe naturali - canaponi tirati | 481/648 |
| canaponi scavezzi | 735/893 |
| stigliato di manoni macerati | 613 |

Piemonte:

| | |
|---|---|
| canapa buona | 989 |
| canapa media | 928 |
| canapa andante | 858 |
| canapa inferiore | 796 |
| mollettone | 543/630 |
| stoppe e scarti | 464/543 |

Italia Meridionale:

canapa lungo tiglio:

| | |
|---|---|
| terziato paesano chiaro | 1.321 |
| terziato paesano mezzocolore | 1.225 |
| terziato paesano scolorato | 1.068 |
| terziato forestiero chiaro | 1.269 |
| terziato forestiero mezzocolore | 1.164 |
| terziato forestiero scolorato | 1.033 |
| scarto chiaro | 884 |
| scarto scolorato | 805 |
| canapone I | 954 |
| canapone II | 901 |
| canapone III | 823 |
| scarti di canapone | 718 |

sottoprodotti:

| | |
|---|---|
| cimaglie e capizzi | 525/735 |
| cimaglie di canaponi | 569 |
| stoppe naturali | 359/525 |
| faine | 280/376 |

4. *Canapa verde*:

bacchetta sana:

| | |
|---|---|
| provincie di Bologna, Ferrara, Modena e Napoli | 98 |
| altre provincie | 96 |
| manoni di canapa e sottobancata | 87 |
| canaponi | 75 |
| patuzzi (rastrellature) | 57 |
| cimature | 51 |

5. *Cotone sodo* (fibra):

Stoneville:

| | |
|---|---|
| 1ª qualità | 3.096 |
| 2ª qualità | 2.862 |
| 3ª qualità | 2.538 |

Acala:

| | |
|---|---|
| 1ª qualità | 3.000 |
| 2ª qualità | 2.730 |
| 3ª qualità | 2.346 |

Biancavilla:

| | |
|---|---|
| 1ª qualità | 2.886 |
| 2ª qualità | 2.616 |
| 3ª qualità | 2.256 |

Nostrale:

| | |
|---|---|
| 1ª qualità | 2.664 |
| 2ª qualità | 2.430 |
| 3ª qualità | 2.088 |

6. *Lino* (paglia):

| | |
|---|---|
| Italia Settentrionale (escluse le provincie di Forlì e Ravenna) | 202 |
| provincie di Forlì e Ravenna | 192 |
| altre provincie | 179 |

(1) Con decorrenza dal mese di novembre, è concessa, per le patate normali, una maggiorazione mensile di L. 2,50 al quintale.

(2) I prezzi riportati sono comprensivi della quota integrativa e del contributo derivante dagli utili della esportazione.

| | |
|---|---|
| 7. *Lino* (seme) (1) | 450 |
| 8. *Arachide in guscio* (2) | 700 |
| 9. *Colza* (3) | 450 |
| 10. *Ravizzone* (3) | 450 |
| 11. *Ricino* (degusciato): | |
| 1ª qualità (4) | 780 |
| 2ª qualità | 415 |
| 12. *Tabacco* (seme) (5) | 430 |
| 13. *Girasole* (6) | 350 |
| 14. *Senape* (7) | 700 |
| 15. *Soia* (8) | 550 |
| 16. *Sesamo* (9) | 1.200 |
| 17. *Astragalo* | 700 |

18. *Pomodoro per uso industriale* (10):

| | |
|---|---|
| provincie di Bologna, Ferrara, Forlì, Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Firenze, Pisa, Pistoia e Perugia: | |
| S. Marzano | 40 |
| altre varietà | 38 |
| altre provincie dell'Italia Settentrionale e Centrale (esclusa Littoria): | |
| S. Marzano | 40 |
| altre varietà | 36 |
| provincie di Littoria e Napoli: | |
| S. Marzano, Lampadina | 49 |
| altre varietà | 40 |
| provincie di Avellino e Salerno: | |
| S. Marzano, Lampadina | 49 |
| Fiaschella, Fiascona, Lungo di Pontecagnano | 43 |
| altre varietà | 40 |
| provincie di Campobasso e Benevento: | |
| S. Marzano, Lampadina | 46 |
| Fiaschella, Fiaschetta, Re Umberto | 40 |
| altre varietà | 38 |
| provincie di Catanzaro e Reggio Calabria: | |
| S. Marzano, Lampadina | 48 |
| Fiaschella | 41 |
| altre varietà | 39 |
| provincia di Bari: | |
| S. Marzano, Fiaschella | 49 |
| altre varietà | 40 |
| provincie di Foggia, Taranto e Cosenza: | |
| S. Marzano | 46 |
| Fiaschella e Fiaschetta | 41 |
| altre varietà | 39 |
| provincie della Sicilia e della Sardegna: | |
| S. Marzano | 55 |
| Pero-Perone | 48 |
| altre varietà | 45 |
| altre provincie dell'Italia Meridionale: | |
| S. Marzano, Lampadina | 45 |
| Fiaschella, Fiaschetta, Re Umberto | 39 |
| altre varietà | 38 |

19. *Manna* (a chilogrammo):

| | |
|---|---|
| *drogheria*: | |
| Capaci: | |
| Cannolo scelto, senza « coccio » | 30,40 |
| Cannolo con « coccio » (massimo 30 %) | 28,00 |
| Rottame scelto, senza « insorte » | 15,95 |
| Rottame con « insorte » (massimo 25 %) | 14,00 |
| Geraci: | |
| Cannolo | 25,45 |
| Sorte | 12,60 |
| Frassino: | |
| Cannolo | 21,00 |
| Drogheria non melassosa | 10,20 |
| *lavorazione*: | |
| Frassino | 6,50 |
| Geraci | 7,20 |

20. *Zafferano* (a chilogrammo):

| | |
|---|---|
| per quantitativi non inferiori a 50 chilogrammi | 1.750 |
| per quantitativi tra 49,999 e 25 chilogrammi | 1.770 |
| per quantitativi tra 24,999 e 5 chilogrammi | 1.790 |
| per quantitativi inferiori a 5 chilogrammi | 1.820 |

(1) Seme sano, leale, mercantile, con contenuto in olio del 35 % accertato sul seme puro. Per ogni unità di olio, in più o in meno, maggiorazione o detrazione di L 14. Detrazione pari al 50 % del valore di un chilo di prodotto per ogni unità percentuale di impurità oleose e pari al valore di un chilo di prodotto per ogni unità percentuale di impurità non oleose. Queste detrazioni saranno maggiorate di L. 1 ad unità, per impurità superiori al 3 % e fino al 6 % e di L. 2 per impurità superiori al 6 %.

(2) Seme sano, leale, mercantile, con umidità base 16 % e impurità 3 %. Per ogni unità di umidità o di impurità, in più o in meno, detrazione o maggiorazione pari al valore di un chilogrammo di prodotto. Maggiorazione di L 80 al quintale per il prodotto della Versilia.

(3) Seme sano, leale, mercantile, con contenuto in olio del 38 % accertato sul seme puro. Per ogni unità di olio in più o in meno, maggiorazione o detrazione di L. 12 Detrazione per ogni unità percentuale pari al 50 % del valore di un chilogrammo di prodotto, per impurità oleose e pari al valore di un chilogrammo di prodotto per impurità non oleose. Queste detrazioni saranno maggiorate di L. 1 ad unità, per impurità superiori al 3 % o fino al 6 % e di L. 2 per impurità superiori al 6 %.

(4) Compreso il premio di L. 200 al quintale del Ministero dell'aeronautica.

(5) Vale la nota (1), eccetto che per la maggiorazione o detrazione, fissata in L. 13.

(6) Seme sano, leale, mercantile, con impurità e semi vuoti 4 %. Per ogni unità di impurità e semi vuoti in più o in meno, detrazione o maggiorazione di L. 3,50 al quintale.

(7) Seme sano, leale, mercantile, con impurità 3 %. Per ogni unità di impurità in più o in meno, detrazione o maggiorazione di L. 7 a quintale.

(8) Seme sano, leale, mercantile, con impurità 3 %. Per ogni unità di impurità in più o in meno, detrazione o maggiorazione di L. 5,50 a quintale.

(9) Seme sano, leale, mercantile, con impurità 3 %. Per ogni unità di impurità in più o in meno, detrazione o maggiorazione di L. 12 al quintale.

(10) I prezzi si riferiscono al pomodoro infrascato: vengono ridotti di L. 2 al quintale per il pomodoro non infrascato

Il concorso massimo nelle spese di trasporto, da parte dell'industriale, è fissato in L. 2,50 al quintale per l'Italia Settentrionale e Centrale ed in L. 3 per l'Italia Meridionale.

## V. — ORTAGGI

1. *Fave per consumo allo stato fresco* (baccelli):

| | |
|---|---|
| precoci | 200 |
| normali | 150 |

Caratteristiche qualitative del prodotto: sano, pieno, pulito, asciutto, privo di sostanze estranee, commestibile.

2. *Piselli*:
mangiatutto (taccole):
precoci . . . . . . . . . . . . . 275
normali . . . . . . . . . . . . . 230
freschi da sgranare:
precoci . . . . . . . . . . . . . . 200
normali . . . . . . . . . . . . . 170

Caratteristiche qualitative del prodotto: sano, pieno, pulito, asciutto, privo di sostanze estranee, commestibile.

3. *Fagioli da sgranare*:
precocissimi . . . . . . . . . . . 275
precoci . . . . . . . . . . . . . 225
normali . . . . . . . . . . . . . 175

Caratteristiche qualitative del prodotto: baccello pieno, sano, asciutto, pulito, commestibile, escluso quello commercialmente immaturo e marcio.

4. *Fagiolini*:
senza filo:
precoci . . . . . . . . . . . . . 350
normali . . . . . . . . . . . . . 290
con filo:
precoci . . . . . . . . . . . . . 250
normali . . . . . . . . . . . . . 210

Caratteristiche qualitative del prodotto: sano, pulito, asciutto, privo di sostanze estranee, commestibile.

5. *Zucche*:
gialla (napoletana) . . . . . . . . 75
tipo Marina di Chioggia e Turbante . . 50

6. *Poponi*:
estivi . . . . . . . . . . . . . . 130
da serbo . . . . . . . . . . . . . 150

7. *Cocomeri* . . . . . . . . . . . . . 75

8. *Cetrioli*:
da industria:
frutti di lunghezza fino a 5 centimetri inclusi . . . . . . . . . . . . 300
frutti di lunghezza compresa tra i 5 centimetri esclusi ed i 7 centimetri inclusi 250
frutti di lunghezza compresa tra i 7 centimetri esclusi ed i 12 centimetri inclusi 160
frutti di lunghezza superiore ai 12 centimetri . . . . . . . . . . . . 130
da insalata:
precoci . . . . . . . . . . . . . 150
normali . . . . . . . . . . . . . 100

Caratteristiche qualitative del prodotto: sano, asciutto, pulito, commestibile, esclusi i frutti commercialmente immaturi e marci.

9. *Zucchine*:
precoci . . . . . . . . . . . . . 200
normali:
frutti di peso fino a 150 grammi . . . 160
frutti di peso superiore a 150 grammi . 140
tardive . . . . . . . . . . . . . 180

Caratteristiche qualitative del prodotto: sano, asciutto, pulito, commestibile, esclusi i frutti commercialmente immaturi e marci (il gambo dei frutti non può superare i 2 centimetri).

10. *Zucchette* . . . . . . . . . . . 100
11. *Barbabietole ortive* . . . . . . . . 50
12. *Bietole da costa* . . . . . . . . . 60
13. *Rape* . . . . . . . . . . . . . . 40
14. *Carote*:
precoci . . . . . . . . . . . . . . 150
normali . . . . . . . . . . . . . 100

15. *Sedani da costa*:
normali . . . . . . . . . . . . . 180
invernali (imbiancati) . . . . . . . 220
verdi per uso industriale . . . . . . 90

16. *Melanzane*:
lunghe . . . . . . . . . . . . . . 180
tonde . . . . . . . . . . . . . . 150

17. *Asparagi*:
precocissimi . . . . . . . . . . . 600
precoci . . . . . . . . . . . . . 400
normali . . . . . . . . . . . . . 250

Caratteristiche qualitative del prodotto: turioni selezionati, asciutti, di lunghezza non superiore ai 22 centimetri.

18. *Cipolle*:
precocissime . . . . . . . . . . . 150
primaticce estive . . . . . . . . . 85
autunno-vernine . . . . . . . . . 70

Caratteristiche qualitative del prodotto: sano, asciutto, privo di sostanze estranee, commestibile, con gambo massimo di 4 centimetri dal colletto.

19. *Cipolline per uso industriale* . . . . . 150
20. *Agli* (bianco e rosso) . . . . . . . . 250

21. *Peperoni*:
a frutto grosso e medio:
verdi . . . . . . . . . . . . . . 140
gialli e rossi . . . . . . . . . . . 230
peperoncini verdi per sottoaceti o rossi . 280

22. *Spinaci*:
senza radici, con foglie intere, sane, pulite, verdi, non bagnate:
precoci (invernali) . . . . . . . . 190
altri . . . . . . . . . . . . . . 150
con radici tagliate ad un centimetro dal colletto:
precoci (invernali) . . . . . . . . 150
altri . . . . . . . . . . . . . . 110

23. *Pomodori per consumo diretto*:
*allo stato fresco*:
primo periodo . . . . . . . . . . . 160
secondo periodo . . . . . . . . . . 120
terzo periodo . . . . . . . . . . . 90
quarto periodo:
Italia Settentrionale e Centrale (1) . . 43
Italia Meridionale . . . . . . . . 52
Italia Insulare . . . . . . . . . 60
*da serbo*:
primo periodo . . . . . . . . . . . 60
secondo periodo . . . . . . . . . . 100
terzo periodo . . . . . . . . . . . 140
quarto periodo . . . . . . . . . . . 180

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti sani, asciutti, puliti, commestibili, esclusi i frutti commercialmente immaturi e marci.

(1) Per il pomodoro « tondo liscio » da esportazione, delle Marche, vale, per il quarto periodo, il prezzo determinato per il terzo periodo.

24. *Finocchi*:
precoci . . . . . . . . . . . . . 130
normali . . . . . . . . . . . . . 100

Caratteristiche qualitative del prodotto: sano, pulito, non bagnato, senza torso, lunghezza dal colletto all'apice non superiore a 30 centimetri.

25. *Cardi* (gobbi):
verdi . . . . . . . . . . . . . 80
imbiancati . . . . . . . . . . . . 125

26. *Carciofi* (prezzo per 100 capi):
precoci . . . . . . . . . . . . . 125
normali . . . . . . . . . . . . . 100
tardivi . . . . . . . . . . . . . 75
romaneschi (diametro di almeno 10 centimetri) . . . . . . . . . . . . . 200

27. *Cavoli broccoli*:
con infiorescenza tipo cavolfiore:
con circonferenza superiore a 35 centim. 120
con circonferenza da 25 a 35 centimetri . 100
con circonferenza inferiore a 25 centim. 80
con infiorescenza tipo broccoletto . . . 100

28. *Cavoli verze* . . . . . . . . . . . 100
29. *Cavoli cappucci* . . . . . . . . . 100
30. *Cavoli rape* . . . . . . . . . . . 100
31. *Broccoli di rapa* . . . . . . . . . 150
32. *Cavolfiori* (prezzo per 100 capi):
con circonferenza superiore a 50 centim. 160
con circonferenza da 35 a 50 centimetri . 145
con circonferenza da 25 a 35 (esclusi) centimetri . . . . . . . . . . 135
con circonferenza inferiore a 25 centim. 90

Caratteristiche qualitative del prodotto: infiorescenza bianca o leggermente paglierina, sana, mercantile.

## VI. — FRUTTA FRESCA ED UVA

1. *Mele estive*:

1° Gruppo: Parmena dorata:
1ª qualità: frutti con calibratura di 16 centimetri e oltre . . . . . . . . . . . 270
2ª qualità: frutti con calibratura sotto i 16 centimetri . . . . . . . . . . . . . 170

2° Gruppo: Gravenstein e Astracan:
1ª qualità: frutti con calibratura di 17 centimetri e oltre . . . . . . . . . . 250
2ª qualità: frutti con calibratura sotto i 17 centimetri . . . . . . . . . . . . 160

3° Gruppo:
qualità unica: mele da cuocere e tutte le altre varietà comunque non specificate . . . 150

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti sani, asciutti, puliti, commestibili, esclusi i frutti immaturi e marci.

2. *Mele autunno-invernali*:

1° Gruppo: Calvilla bianca d'inverno: calibratura minima 17 centimetri, Aurea deliziosa: 17, Deliziosa o Red Delicious o Starking o Stark Delicious: 18, Renetta del Canadà: 19, Virginia Winesap o Winter - Winesap: 19, Bellezza di Roma o Imperatore o Morgenduft: 21, Jonathan: 18, Annurca: 18, Renetta Champagne: 18, Renetta verde o Galubria o Ravè: 18, Bella di Boskoop: 19, Renetta di Spagna: 19, Stayman Winesap: 18, Wagener: 18, Grimes Golden: 17, Rosa di Caldaro: 17, Renetta grigia acerba: 18, Renetta grigia di Torriana: 18, Belfiore giallo: 19, Lavina: 18, Renetta grigia appuntita tirolese o Spitzlederer: 17 . . . . . . . . . . 330

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti sani, commercialmente maturi, asciutti, turgidi, di forma e aspetto normali rispetto alla varietà, esenti da lesioni, da screpolature e da ammaccature, con un minimo di calibratura come elencato per ogni varietà; qualora i frutti non raggiungano la circonferenza minima di cui sopra, verranno declassati al terzo gruppo.

2° Gruppo: Fogliona o Renetta Walder: calibratura minima 18 centimetri, Renetta Ananas: 16, Carla o Napoleone: 17, Cavicchia: 18, Rosa gentile: 18, Parmena dorata d'inverno: 17, Rosa Mantovana: 18, Black Ben Davis: 19, Senator: 17, Drappo dorato: 17, Poppina di Londra: 17, Rosmarina bianca: 17, Abbondanza o Belfort: 18, Limoncella: 16, Campanino: 16, Decio: 17, Durello: 18, Rosa romana: 18, Commercio: 17, Rambour Franco: 18, Calimano bianco: 17, Zitella: 18, King Davis: 18, Carpendola reale: 17, Rosso nobile: 17, Ontario: 18, Calvilla Lesans: 18, Renetta Orleans: 17, Zeuca: 17, Bisunà: 17, Contessa (Piemonte): 18, Bianchi Gabiola (Piemonte): 18, Renetta ruggine (Aosta): 16, Renetta ruggine della riviera: 16, Roncè (Piemonte): 17, Rosa doppia: 18, Renetta stellata (Ravenna): 18, Rosso di S. Marzano (Asti): 17, Francesca (Pistoia): 17, Pomella rostaiola (Alessandria): 18, Casciana (Lucca): 17, Villa (Lucca): 18, Re o Renetta invernale (Mantova): 18, Calera dolce (Piacenza): 17, Armela (Treviso): 18, Musona (Verona): 17 . . . . . 275

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti sani, commercialmente maturi, asciutti, turgidi, di forma e aspetto normali rispetto alla varietà, esenti da lesioni, da screpolature e da ammaccature, con un minimo di calibratura come elencato per ogni varietà; qualora i frutti non raggiungano la circonferenza minima di cui sopra, verranno declassati al terzo gruppo.

3° Gruppo: Tutte le altre varietà non elencate nel primo e nel secondo gruppo . . . . 235

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti sani, commercialmente maturi, asciutti, turgidi, di forma e di aspetto normali rispetto alla varietà, esenti da lesioni, da screpolature e da ammaccature, con un minimo di calibratura di centimetri 16.

4° Gruppo . . . . . . . . . . . . . 150

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti sani di qualsiasi varietà, appartenenti ai gruppi precedenti, che non abbiano i minimi di calibratura fissati, ma comunque non inferiori a 13 centimetri; sono pure compresi i frutti macchiati, bacati o deturpati, escluso il guasto, di qualsiasi calibratura superiore ai 13 centimetri.

3. *Pere estive*:

1° Gruppo: William e Spadona: frutti con calibratura minima 16 centimetri . . . 215

2° Gruppo: Pere pregiate precoci (tra cui le varietà Coscia, Spadoncina, Giardina e Favorita di Clapp; vi sono comprese le pere William e Spadona i cui frutti abbiano una calibratura inferiore ai 16 centimetri) . . . . . . . . 180

3° Gruppo: Pere comuni precoci (comprese le « moscatelle » e le « gentili ») . . . 140

4° Gruppo: Peraglia . . . . . . . 100

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti sani, asciutti, puliti, commestibili, esclusi i frutti immaturi e marci.

4. *Pere autunno-invernali*:

1° Gruppo: Passa Crassana: calibratura minima 19 centimetri, Decana del Comizio: 19, Bergamotta Espèren: 16, Duchessa D'Angoulême: 19, Decana d'inverno: 19, Abate Fêtel: 17, Butirra Hardenpont: 18, Butirra Diel: 18, Imperatore Alessandro: 17, Olivier De Serres: 18 340

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti sani, commercialmente maturi, asciutti, turgidi, di forma e aspetto normali rispetto alla varietà, esenti da lesioni, da screpolature e da ammaccature, con un minimo di calibratura come elencato per ogni varietà; qualora i frutti non raggiungano la circonferenza minima di cui sopra, verranno declassati al terzo gruppo.

2° Gruppo: Sommer Citronen: calibratura minima 16 centimetri, Butirra Clairgeau: 17, Scipiona: 17, Mora: 18, Buona Luigia D'Avranches: 16, Duchessa Bererd: 18, Virgolosa: 17, Cedrata romana: 18, Bella di Fiandra: 18, Colmar d'Aremberg: 17, Trionfo di Vienne. 17, Passa Colmar 17, Lectier 17, Notaio Lepin: 17, Butirra Liegel: 16, Spina Carpi: 17, Curato: 17, S. Germano: 17, Spadona d'inverno: 17, Trionfo di Jodoigne: 17, Martin secco: senza calibratura . . . . . . . . . 290

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti sani, commercialmente maturi, asciutti, turgidi, di forma e aspetto normali rispetto alla varietà, esenti da lesioni, da screpolature e da ammaccature, con un minimo di calibratura come elencato per ogni varietà; qualora i frutti non raggiungano la circonferenza minima di cui sopra, verranno declassati al terzo gruppo.

3° Gruppo: Tutte le altre varietà non elencate nel primo e nel secondo gruppo . . . 245

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti sani, commercialmente maturi, asciutti, turgidi, di forma e aspetto normali rispetto alla varietà, esenti da lesioni, da screpolature e da ammaccature, con un minimo di calibratura di 16 centimetri.

4° Gruppo . . . . . . . . . . . . 160

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti sani di qualsiasi varietà, appartenenti ai gruppi precedenti, che non abbiano i minimi di calibratura fissati, ma comunque non inferiore a 13 centimetri; sono pure compresi i frutti macchiati, bacati o deturpati, escluso il guasto, di qualsiasi calibratura superiore a 13 centimetri.

5. *Mele cotogne*:

1ª qualità: frutti sani, esenti da lesioni, screpolature e ammaccature, con calibratura minima di 20 centimetri . . . . . . . . . 240

2ª qualità: frutti sani con lesioni, screpolature e ammaccature tali da non compromettere la commestibilità del prodotto, con calibratura inferiore a 20 centimetri . . . . . . . 190

6. *Pesche*:

1° Gruppo: varietà precoci:

1ª qualità: frutti con circonferenza minima di 21 centimetri . . . . . . . . . . 210

2ª qualità: frutti con circonferenza tra i 16 centimetri compresi ed i 21 centimetri esclusi 190

3ª qualità: frutti con circonferenza inferiore ai 16 centimetri . . . . . . . . . 160

2° Gruppo: varietà di mezza stagione:

1ª qualità: frutti con circonferenza minima di 21 centimetri . . . . . . . . . 240

2ª qualità: frutti con circonferenza tra i 17 centimetri compresi ed i 21 centimetri esclusi 220

3ª qualità: frutti con circonferenza inferiore ai 17 centimetri . . . . . . . . 180

3° Gruppo: varietà tardive:

1ª qualità: frutti con circonferenza minima di 21 centimetri . . . . . . . . . 250

2ª qualità: frutti con circonferenza tra i 17 centimetri compresi ed i 21 centimetri esclusi 235

3ª qualità: frutti con circonferenza inferiore ai 17 centimetri . . . . . . . . . 195

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti sani, asciutti, puliti, commestibili, esclusi i frutti immaturi e marci.

7. *Albicocche*:

1° Gruppo: frutti con circonferenza minima di 10 centimetri . . . . . . . . . 250

2° Gruppo: frutti con circonferenza inferiore ai 10 centimetri . . . . . . . . 190

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti sani, asciutti, puliti, commestibili, esclusi i frutti immaturi e marci.

8. *Ciliegie*:

1° Gruppo: ciliegie duracine (duroni): comprende le varietà a polpa consistente: frutti con circonferenza minima di 5 centimetri (intendendosi per circonferenza quella massima normale all'asse del frutto) . . . . . . . . . 320

2° Gruppo: ciliegie comuni (molli): comprende le varietà a polpa tenera: a questo gruppo appartengono anche i frutti del primo gruppo con circonferenza inferiore ai 5 cm. . 230

3° Gruppo: visciole e marasconi: comprende le varietà a polpa tenera e dolce, a gambo corto. frutti con circonferenza minima di 5 centimetri . . . . . . . . . . . 280

4° Gruppo: amarene e marasche: comprende le varietà a polpa acidula: a questo gruppo appartengono anche i frutti del terzo gruppo con circonferenza inferiore ai 5 centimetri . . 180

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti sani, asciutti, puliti, commestibili, esclusi i frutti immaturi e marci.

9. *Fragole*:

1° Gruppo: fragole a frutto piccolo (dette anche fragole di bosco) . . . . . . . . 700

2° Gruppo: fragole a frutto grande (fragoloni) . . . . . . . . . . . . 300

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti sani, asciutti, puliti, commestibili, esclusi i frutti immaturi e marci.

10. *Susine e prugne*:

1° Gruppo: qualità unica: tutte le varietà di susine o prugne non comprese nel 2° gruppo 155

2° Gruppo: qualità unica: mirabolane e asinaie; vi sono comprese le Burbank, le Santarosa e le altre varietà giapponesi e similari, i cui frutti abbiano una circonferenza inferiore ai 12 centimetri . . . . . . . . . . . . 95

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti sani, asciutti, puliti, commestibili, esclusi i frutti immaturi e marci.

11. *Uve da tavola*:

1° Gruppo: uve da tavola di varietà elette: Pergolona o Regina, Italia, Zibibbo, Panse precoce, Delizia di Vaprio, Moscato di Terracina, Moscato d'Amburgo, Baresana, Pizzutello; le stesse uve per appartenere a questo gruppo debbono avere il grappolo spargolo e gli acini grossi e di calibratura uniforme (1):

| | |
|---|---|
| 1° periodo | 300 |
| 2° periodo | 250 |
| 3° periodo | 270 |

2° Gruppo: uve da tavola comuni: in questo gruppo sono comprese le uve non da vino, non assegnate al gruppo delle varietà elette, che abbiano il grappolo sufficientemente spargolo e gli acini di grandezza media:

| | |
|---|---|
| 1° periodo | 240 |
| 2° periodo | 200 |
| 3° periodo | 220 |

3° Gruppo: uve scelte da vino destinate al consumo diretto; in questo gruppo sono comprese le varietà a duplice attitudine, che per le loro caratteristiche possono essere destinate al consumo diretto:

| | |
|---|---|
| 1° periodo | 180 |
| 2° periodo | 170 |
| 3° periodo | 170 |

Caratteristiche qualitative del prodotto: grappoli sani, in perfetto stato di conservazione e perfettamente maturi per colore e sapore.

12. *Nespole*:

1° Gruppo: « Nespoloni »: frutti con circonferenza minima di 12 centimetri . . . . 250

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti puliti, asciutti, esenti da lesioni e da ammaccature che ne pregiudichino la resistenza e la commestibilità.

2° Gruppo: « Nespole »: frutti con circonferenza inferiore ai 12 centimetri . . . . . 160

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti puliti, asciutti, esenti da sostanze estranee, commestibili.

13. *Loti o kaki*:

| | |
|---|---|
| 1° Gruppo: a polpa molle | 180 |
| 2° Gruppo: a polpa soda | 150 |

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti sani, puliti, asciutti, commercialmente maturi, esenti da lesioni e da ammaccature che ne pregiudichino la resistenza e la commestibilità.

## VII. — AGRUMI

1. *Arance*:

comuni:

1° periodo:

| | |
|---|---|
| 1° gruppo: | |
| 1ª qualità | 300 |
| 2ª qualità | 200 |
| 2° gruppo: | |
| 1ª qualità | 215 |
| 2ª qualità | 155 |
| 3° gruppo: | |
| 1ª qualità | 185 |
| 2ª qualità | 135 |

2° periodo:

| | |
|---|---|
| 1° gruppo: | |
| 1ª qualità | 300 |
| 2ª qualità | 200 |
| 2° gruppo: | |
| 1ª qualità | 195 |
| 2ª qualità | 145 |
| 3° gruppo: | |
| 1ª qualità | 165 |
| 2ª qualità | 115 |

3° periodo:

| | |
|---|---|
| 1° gruppo: | |
| 1ª qualità | 300 |
| 2ª qualità | 200 |
| 2° gruppo: | |
| 1ª qualità | 245 |
| 2ª qualità | 175 |
| 3° gruppo: | |
| 1ª qualità | 215 |
| 2ª qualità | 155 |

ovali:

| | |
|---|---|
| 1ª qualità | 410 |
| 2ª qualità | 390 |
| scarto commestibile e arance da industria | 100 |

Al 1° gruppo appartengono le varietà Moro, Navel e Tarocco; al 2° gruppo, le varietà Sanguigno, Sanguinello e Biondo Belladonna; al 3° gruppo, la varietà Biondo.

2. *Limoni*:

| | |
|---|---|
| precoci (primofiore): | |
| 1ª qualità | 160 |
| 2ª qualità | 120 |
| comuni: | |
| 1ª qualità | 135 |
| 2ª qualità | 90 |
| tardivi (verdelli) | 170 |
| tardivi delle costiere Amalfitana e Sorrentina: | |
| 1ª qualità | 200 |
| 2ª qualità | 180 |
| scarto commestibile e limoni da industria | 70 |

3. *Mandarini*:

| | |
|---|---|
| 1° periodo: | |
| 1ª qualità | 250 |
| 2ª qualità | 210 |
| 2° periodo: | |
| 1ª qualità | 200 |
| 2ª qualità | 160 |
| 3° periodo: | |
| 1ª qualità | 165 |
| 2ª qualità | 125 |
| 4° periodo: | |
| 1ª qualità | 185 |
| 2ª qualità | 145 |
| scarto commestibile e mandarini da industria | 90 |

Caratteristiche qualitative del prodotto:

prima qualità: frutti sani, commestibili e resistenti ai trasporti, con una circonferenza minima di 15 centimetri per i limoni e per i mandarini e di 17 centimetri per le arance; sono esclusi i frutti deformi, gommati, scaldati, danneggiati dal gelo, allupati, colpiti da « piticchia marcescente », o, in modo notevole, da fumaggine o da cocciniglia, insufficientemente succosi, ammaccati o con lesioni non cicatrizzate;

(1) Nel primo gruppo è compresa, soltanto fino al 31 agosto, anche la varietà Chasselas dorato.

seconda qualità: frutti sani, commestibili, resistenti ai trasporti, di circonferenza anche inferiore alla minima prevista per la prima qualità; sono esclusi i frutti gravemente danneggiati dal gelo, quelli cosidetti « deserti », quelli con gravi lesioni non cicatrizzate e quelli di scarsissimo pregio commerciale;

scarto commestibile e agrumi da industria: vi sono compresi i frutti non classificati nelle prime due qualità, ma ugualmente commestibili, e i frutti comunque destinati ad uso industriale.

I suddetti prezzi si intendono per merce resa franco magazzino di lavorazione nella zona di produzione.

Nel caso di vendita del prodotto a frutto pendente, dai prezzi indicati dovranno essere detratte le spese relative alla raccolta e al trasporto del prodotto al magazzino di lavorazione.

Nel caso di consegna del prodotto non selezionato secondo la classifica stabilita, il prezzo relativo sarà concordato fra le parti, in base alla percentuale media delle singole qualità che ne compongono la massa.

## VIII. — FRUTTA SECCA E A GUSCIO LEGNOSO

1. *Fichi secchi*:

comuni (interi, essiccati al sole):

1ª qualità: frutti grossi, interi, con un massimo di 80 frutti per chilogrammo, bianchi, non macchiati, grana fine . . . . . . 475

2ª qualità: frutti medi, interi, con un massimo di 100 frutti per chilogrammo, di colore uniforme, non eccessivamente macchiati . 455

3ª qualità: frutti interi, non compresi nelle due qualità precedenti, purchè commestibili . . . . . . . . . . . . . . . . . 415

speciali:

*a*) mondi del Cilento:

1ª qualità: frutti grossi, interi, con un massimo di 85 frutti per chilogrammo . . . 620

2ª qualità: frutti non compresi nella prima qualità, purchè commestibili . . . . . 590

*b*) comuni (spaccati ed essiccati al sole):

1ª qualità: frutti grossi, con un massimo di 80 frutti per chilogrammo, bianchi, non macchiati, buccia sottile, grana fine . . . . 420

2ª qualità: frutti medi, con un massimo di 100 frutti per chilogrammo, di colore uniforme, non eccessivamente macchiati . . . . 400

3ª qualità: frutti non compresi nelle due qualità precedenti, purchè commestibili . . . 365

*c*) degli Abruzzi (essiccati al forno): qualità unica . . . . . . . . . . . . . 365

per uso industriale: qualità unica . . . 309

2. *Carrube*:

carrube per frantumazione . . . . . . 155

seme . . . . . . . . . . . . . . . 1.000

polpe (prezzo base novembre) . . . . . 101

3. *Castagne*:

*fresche*:

1° gruppo (marroni):

1ª qualità: pezzatura fino a 65 frutti per chilogrammo . . . . . . . . . . . . 275

2ª qualità: pezzatura da 66 a 100 frutti per chilogrammo . . . . . . . . . . . 200

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti a buccia piuttosto chiara, con striature più o meno scure, polpa facilmente separabile dalla pellicola, sani, asciutti, mercantili, con una tolleranza di frutti muffiti o bacati non superiore al 10 %.

2° gruppo (castagne comuni):

1ª qualità: pezzatura fino a 85 frutti per chilogrammo . . . . . . . . . . . . 190

2ª qualità: pezzatura di oltre 85 frutti per chilogrammo . . . . . . . . . . . . 125

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti sani, asciutti, mercantili, con una tolleranza di frutti muffiti o bacati non superiore al 10 %; i marroni con pezzatura di oltre 100 frutti per chilogrammo entrano a far parte della 2ª qualità di questo 2° gruppo.

*Secche, sgusciate* . . . . . . . . . . 510

4. *Mandorle*:

Sgusciate dolci:

*a*) Tipo corrente . . . . . . . . . 2.250

Per mandorle di tipo corrente si devono intendere quelle della produzione della Sardegna, delle Calabrie, della Lucania (esclusi i comuni di Lavello, Venosa, Montemilone e Maschito della Provincia di Potenza ed i comuni di Palazzo San Gervasio, Ferrandina, Grassano, Matera, Novasiri, Monte Scaglioso, Stigliano e Tricarico della provincia di Matera, la cui produzione deve essere considerata del tipo Prima Bari); degli Abruzzi e delle provincie dell'Italia Settentrionale e Centrale.

Al prezzo sopra indicato sono ammesse le seguenti tolleranze: semi amari: 2 %; gusci, zanchette, semi muffiti o avariati e polvere: 0,50 %; rottami: 3 %.

Per le partite di produzione della Sardegna, degli Abruzzi e delle Marche, conferite con le seguenti tolleranze: semi amari: 2 %; gusci, zanchette, semi muffiti o avariati e polvere: 0,25 %; rottami: 0,50 % è ammessa una maggiorazione di lire 65.

*b*) Tipo Leccese e di alcune provenienze della Sicilia . . . . . . . . . . . . . 2.270

Per mandorle di tipo Leccese si devono intendere quelle di tutta la produzione (comprese le varietà Catucce e Cazzarole) delle provincie di Brindisi, Lecce e Taranto (esclusi i comuni di Castellaneta, Mottola, Massafra, Martina Franca, Laterza e Ginosa, la cui produzione deve essere considerata del tipo Prima Bari).

Al prezzo sopra indicato sono ammesse le seguenti tolleranze: semi amari: 2 %; zanchette: 1 %; gusci, semi muffiti o avariati e polvere 0,50 %; rottami: 3 %.

Per ogni punto in più di zanchette è autorizzata una detrazione di lire 15.

Per mandorle di alcune provenienze della Sicilia si devono intendere quelle della produzione delle provincie di Trapani e Palermo (esclusi i comuni di Castelvetrano, Partanna e Vicari, la cui produzione deve essere considerata del tipo Palma Girgenti) e di alcuni comuni delle provincie di Catania ed Enna (Adrano, Bronte, Biancavilla e Centuripe tipo nostrale).

Per le tolleranze e per le maggiorazioni relative a prodotto con differenti caratteristiche, valgono le stesse disposizioni relative al tipo corrente.

*c*) Tipi Prima Bari e Palma Girgenti . 2.300

Per mandorle di tipo Prima Bari si devono intendere quelle di tutta la produzione delle provincie delle Puglie, escluse le varietà pregiate della provincia di Bari e quelle del tipo Leccese.

Per mandorle di tipo Palma Girgenti si devono intendere quelle di tutta la produzione delle provincie della Sicilia, escluse le varietà pregiate, la produzione

delle provincie di Trapani e Palermo (esclusi i comuni di Vicari, Castelvetrano e Partanna) e quelle della produzione di alcuni comuni delle provincie di Catania ed Enna (Adrano, Bronte, Biancavilla e Centuripe tipo nostrale).

Per le tolleranze e per le maggiorazioni relative a prodotto con differenti caratteristiche, valgono le stesse disposizioni relative al tipo corrente.

*d*) Varietà pregiate della provincia di Bari e delle provincie della Sicilia . . . . 2.330

Per varietà pregiate della provincia di Bari si intendono la Cristomorto, la Baronicchio e quelle della produzione dei comuni di Giovinazzo, Molfetta, Bisceglie, Trani, Ruvo di Puglia, Barletta, Canosa, Trinitapoli, San Ferdinando di Puglia e San Giovanni Rotondo, contenenti un minimo del 25 % in peso di sopracrivello 37 (millimetri 15). Sono escluse le varietà Fragiulio, Montrone (tipo Andria) e Santoro.

Per varietà pregiate delle provincie della Sicilia si intendono quelle della produzione tipica dei comuni di Alessandria, Aragona, Canicattì, Favara, Naro e Palma Montechiaro (della provincia di Agrigento); Delia, San Cataldo, Sommatino, Serra di Falco e Caltanissetta (della provincia di Caltanissetta); Pietraperzia (della provincia di Enna); Belpasso, Misterbianco e Motta Sant'Anastasia (della provincia di Catania) e la varietà Cuore (che si produce in provincia di Catania), contenenti un minimo del 25 % in peso di sopracrivello 37 (millimetri 15).

Allo stesso prezzo di lire 2.330 saranno pagate le varietà ad endocarpo liscio di qualunque provenienza pugliese e siciliana, purchè con le stesse caratteristiche delle varietà pregiate (25 % di sopracrivello 37).

Per le tolleranze e le maggiorazioni relative a prodotto con caratteristiche differenti, valgono le stesse disposizioni relative al tipo corrente.

*e*) Varietà Fragiulio, Montrone (tipo Andria), Santoro, massa per le Puglie e Avola corrente (varietà Romana in predominanza, Fascineddu e Rappo) per la Sicilia . . . . . 2.350

Al prezzo sopra indicato sono ammesse le seguenti tolleranze: semi amari: 0; gusci, zanchette, semi muffiti o avariati e polvere: 0,50 %; rottami: 3 %, semi di altre varietà della stessa zona: 10 %.

Per le partite conferite, invece, con le seguenti tolleranze: semi amari: 0; gusci, zanchette, semi muffiti o avariati e polvere: 0,25 %; rottami: 0,50 %; semi di altre varietà della stessa zona: 0; è ammessa una maggiorazione di lire 65.

*f*) Varietà Fragiulio, Montrone (tipo Andria), Santoro, scelte per le Puglie e Avola scelta (varietà Pizzuta) per la Sicilia . . . 2.430

Per le varietà Fragiulio, Montrone e Santoro la pezzatura non potrà essere inferiore al sopracrivello 34 (millimetri 12).

Al prezzo sopra indicato sono ammesse le seguenti tolleranze: semi amari: 0; gusci, zanchette, semi muffiti o avariati e polvere: 0,25 %; rottami: 0,50 %; gemelle (solo per le varietà Fragiulio, Montrone e Santoro): 10 %; semi di altre varietà della stessa zona: 5 %.

Per le partite con una percentuale di rottami superiore allo 0,50 % (cioè dallo 0,51 % in poi) e fino ad una percentuale del 2 %, è ammessa una detrazione di lire 30, per le operazioni di cernita ancora da effettuare, per il calo e per il deprezzamento del rottame scartato.

*g*) Rottami di mandorle dolci di qualsiasi tipo e varietà . . . . . . . . . . . 2.150

Al prezzo sopra indicato è ammessa una tolleranza massima dello 0,50 % di gusci, zanchette, semi muffiti o avariati e polvere.

Sgusciate amare:

*a*) produzione di massa delle provincie degli Abruzzi, delle Calabrie, della Lucania, della Sardegna e dell'Italia Settentrionale e Centrale 2.250

*b*) produzione di massa delle provincie di Palermo e Trapani e del comune di Licata (provincia di Agrigento) . . . . . . . 2.270

*c*) produzione di massa di qualsiasi altra provenienza del Regno . . . . . . . . 2.300

*d*) Tipo Pizzolantonio di massa della provincia di Bari e di alcuni comuni della Sicilia (Canicattì, Racalmuto, Riesi e Ribera) . . . 2.330

Ai prezzi sopra indicati sono ammesse le seguenti tolleranze: semi dolci: 5 %; gusci, zanchette, semi muffiti o avariati e polvere: 0,50 %; rottami: 3 %.

Per le partite conferite, invece, con le seguenti tolleranze: semi dolci: 5 %; gusci, zanchette, semi muffiti o avariati e polvere: 0,25 %; rottami: 0,50 %; è ammessa una maggiorazione di lire 65.

*e*) Rottami di mandorle amare di qualsiasi tipo e varietà . . . . . . . . 2.150

Al prezzo sopra indicato è ammessa una tolleranza massima dello 0,50 % di gusci, zanchette, semi muffiti o avariati e polvere.

Tutti i prezzi sopra indicati, per le mandorle sgusciate sia dolci che amare e per i rispettivi rottami, si intendono per merce nuda, resa su veicolo del produttore, franco magazzino di ammasso o centro di raccolta, entro un raggio di 10 chilometri dalla zona di produzione.

Per ogni punto percentuale in più di semi amari nelle mandorle dolci o di semi dolci nelle mandorle amare è autorizzata una detrazione di lire 5 al quintale. Tale detrazione è ammessa anche per le partite che godono della maggiorazione di lire 65.

Per le partite nelle quali si riscontra una percentuale in gusci, zanchette, semi muffiti o avariati e polvere superiore a quella tollerata, è autorizzata una detrazione di peso uguale a tale percentuale.

Per ogni punto percentuale in più di rottami nei tipi di mandorle: corrente; Leccese e di alcune provenienze della Sicilia; Prima Bari e Palma Girgenti; varietà pregiate della provincia di Bari e delle provincie della Sicilia; varietà Fragiulio, Montrone (tipo Andria), Santoro, massa per le Puglie e Avola corrente (varietà Romana in predominanza, Fascineddu e Rappo) per la Sicilia; massa delle provincie degli Abruzzi, delle Calabrie, della Lucania, della Sardegna e dell'Italia Settentrionale e Centrale; massa delle provincie di Palermo e Trapani e del comune di Licata (provincia di Agrigento); massa di qualsiasi altra provenienza del Regno; Pizzolantonio di massa della provincia di Bari e di alcuni comuni della Sicilia (Canicattì, Racalmuto, Riesi e Ribera); è autorizzata una detrazione di lire 2,50 al quintale.

Per le vendite dall'ammasso alle ditte autorizzate assegnatarie di tutti i tipi e varietà di mandorle dolci e amare, ad eccezione delle varietà Fragiulio, Montrone, Santoro e Avola scelta, nonchè di tutte le partite per le quali è riconosciuta la maggiorazione di lire 65, sono ammesse le seguenti tolleranze: semi amari (nelle mandorle dolci): 2 %; semi dolci (nelle mandorle ama-

re): 5 %; gusci, zanchette, semi muffiti o avariati e polvere: 0,75 %; rottami: 4 %.

Per produzione di un comune si intende quella ottenuta in tutta la superficie catastale del comune stesso.

Le mandorle, sia dolci che amare, devono essere consegnate con frutti perfettamente asciutti.

Le ditte assegnatarie autorizzate sono tenute a ritirare il prodotto alla rinfusa o in stiva, franco magazzino ammasso, al prezzo di classifica, aumentato eventualmente delle maggiorazioni sopra indicate e della quota ammasso che sarà a suo tempo stabilita.

A guscio duro:

Le mandorle a guscio duro vengono classificate negli stessi tipi, varietà e gruppi delle mandorle sgusciate.

I prezzi alla produzione saranno determinati in base alla resa percentuale in prodotto sgusciato, comprese in tale resa le stesse percentuali di tolleranza ammesse per il prodotto sgusciato; tali prezzi risulteranno dalla seguente operazione:

$$\frac{\text{prezzo del prodotto sgusciato} \times \text{resa}}{100}$$

Per le condizioni di vendite e per le eccezioni alle tolleranze, valgono le stesse norme indicate per il prodotto sgusciato.

A guscio semitenero:

a) Varietà Sangisuga . . . . . . . 900
b) Altre varietà . . . . . . . . . 1.100

Le mandorle di queste varietà (Bottara, Fellamasa, Casteltermini) si ottengono per la quasi totalità dalla produzione dei seguenti comuni delle provincie della Sicilia: Butera, Ravanusa, Campobello, Riesi, Sommatino, Casteltermini, Canicattì e Niscemi.

Ai prezzi sopra indicati sono ammesse le seguenti tolleranze: mandorle a guscio duro o con avanzo di mallo attaccato: 1 %; mandorle muffite o tarlate: 5 %; mandorle di altre varietà dello stesso gruppo: 10 %.

Per le partite consegnate con una percentuale di mandorle a guscio duro o con avanzo di mallo attaccato superiore all'1 % (cioè dall'1,01 %), è ammessa una detrazione di lire 15 al quintale per le operazioni di cernita ancora da effettuare, per il calo e per il deprezzamento.

Per le partite aventi una percentuale di mandorle a guscio duro superiore al 2 % (e fino ad un massimo dell'8 %) è ammessa una ulteriore detrazione di lire 5 al quintale per ogni punto in più.

Per le condizioni di vendita valgono le stesse disposizioni relative al prodotto sgusciato.

A guscio tenero:

a) Tipi di qualunque provenienza . . . 1.150

Per mandorle di questi tipi si devono intendere quelle appartenenti alle varietà Mollese di Ginosa e Rachele tenera (della provincia di Taranto), di Rutigliano e di Canneto (della provincia di Bari), Mollese al limone (della provincia di Foggia) e altre varietà similari delle altre provincie del Regno.

b) Varietà Niscemi . . . . . . . . . 1.250
c) Varietà scelte . . . . . . . . . . 1.300

Per mandorle di varietà scelte si intendono quelle appartenenti alle varietà Cavaliera o Mollese fine rotonda o piatta della Sicilia, Pavona della provincia di Taranto, Mollese fina o Pappamosca della provincia di Bari.

Ai prezzi sopra indicati sono ammesse le medesime tolleranze indicate per le mandorle a guscio semitenero.

Per le condizioni di vendita valgono le stesse condizioni relative al prodotto sgusciato.

5. *Nocciole*:

in guscio:

a) Varietà San Giovanni e Mortarelle . 600
b) Varietà Aritzo, Tempestiva, Tonda tardiva e tonda di Sicilia . . . . . . . . . 618
c) Varietà Giffoni . . . . . . . . . 623
d) Varietà Romana gentile, della Liguria e Tonda del Piemonte . . . . . . . . . . 632

I prezzi sopra indicati si intendono per prodotto con una resa in sgusciato del 34 %.

Ai prezzi sopra indicati sono ammesse le seguenti tolleranze: semi muffiti, rancidi o avariati (escluso il cimiciato): 0,75 %; semi di altre varietà della stessa zona: 5 %.

Nel caso di una partita che presenti una percentuale di semi muffiti, rancidi o avariati superiori al 5 %, il prezzo sarà determinato in accordo tra le parti.

Per l'accertamento dei semi muffiti, rancidi o avariati, è ammessa la sezionatura dei semi.

Per l'accertamento della resa percentuale non è consentito di liberare i semi dai filamenti che, normalmente, vi restano attaccati dopo la sgusciatura.

Sgusciate:

a) Varietà San Giovanni e Mortarelle . 1.765
b) Varietà Aritzo, Tempestiva, Tonda tardiva e Tonda di Sicilia . . . . . . . . 1.818
c) Varietà Giffoni . . . . . . . . . 1.833
d) Varietà Romana gentile, della Liguria e Tonda del Piemonte . . . . . . . . . . 1.859

Per le tolleranze e per le condizioni di vendita di partite speciali, valgono le stesse disposizioni relative al prodotto in guscio.

Tutti i prezzi sopra indicati, per le nocciole in guscio e per quelle sgusciate, si intendono per merce nuda, resa su veicolo del produttore, franco magazzino ammasso o centro di raccolta, entro un raggio massimo di 10 chilometri dalla zona di produzione.

Le ditte assegnatarie autorizzate sono tenute a ritirare il prodotto alla rinfusa o in stiva, franco magazzino ammasso, al prezzo di classifica, maggiorato della quota di ammasso che sarà stabilita a suo tempo.

Tutti i tipi di nocciole, sia in guscio che sgusciate, devono essere consegnate con i frutti perfettamente asciutti.

6. *Noci*:

di Sorrento:

1ª qualità: pezzatura fino a 90 frutti per chilogrammo . . . . . . . . . . . . . 750
2ª qualità: pezzatura da 91 a 100 frutti per chilogrammo . . . . . . . . . . . . 700
3ª qualità: pezzatura da 101 a 110 frutti per chilogrammo . . . . . . . . . . . . 650

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti uniformi, asciutti, mercantili, esenti da parassiti, esclusi i nocilli.

Ai prezzi sopra indicati sono ammesse le seguenti tolleranze: frutti bacati, vuoti, muffiti, marci: 10 %; frutti monachini (si intendono per monachini i frutti con la pellicola totalmente color panno di monaco): 20 %; frutti con gheriglio semi secco: 4 %.

**comuni:**

1ª qualità . . . . . . . . . . . 600

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti uniformi, a guscio tenero, asciutti, mercantili, esenti da parassiti, con gheriglio pieno e facilmente staccabile dal guscio, con pezzatura fino a 110 frutti per chilogrammo, esclusi i nocilli.

2ª qualità . . . . . . . . . . . 550

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti uniformi, asciutti, mercantili, esenti da parassiti, con pezzatura fino a 110 frutti per chilogrammo, esclusi i nocilli.

3ª qualità . . . . . . . . . . . 500

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti uniformi, asciutti, mercantili, esenti da parassiti, con pezzatura di oltre 110 frutti per chilogrammo, esclusi i nocilli.

Ai prezzi sopra indicati sono ammesse le seguenti tolleranze: frutti bacati, vuoti, muffiti o marci: 15 %; frutti monachini: 25 %; frutti con gheriglio semi secco: 4 %.

di scarto:

qualità unica . . . . . . . . . . 270

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti non compresi nei gruppi e nelle qualità precedenti.

Al prezzo sopra indicato è ammessa una tolleranza massima di frutti vuoti del 25 %.

Tutti i prezzi sopra indicati, per le noci di qualsiasi gruppo e qualità, si intendono per merce nuda, resa su veicolo del produttore, franco magazzino ammasso o centro di raccolta, entro un raggio massimo di 10 chilometri dalla zona di produzione.

Per il prodotto conferito sbiancato a regola d'arte è concessa una maggiorazione di lire 15 al quintale.

Ogni punto percentuale in più sulla tolleranza di frutti bacati, vuoti, muffiti o marci, sarà pagata in ragione del 25 % del prezzo del prodotto, fino a un massimo del 15 %, ivi compresa la tolleranza massima.

Ogni punto percentuale in più sulla tolleranza di frutti monachini sarà pagata in ragione dell'80 % del prodotto.

Ogni punto percentale in più sulla tolleranza di frutti con gheriglio semi secco sarà pagato in ragione del 50 % del prezzo del prodotto.

Le ditte assegnatarie autorizzate sono tenute a ritirare il prodotto alla rinfusa o in stiva, franco magazzino di ammasso, al prezzo di classifica, aumentato eventualmente della maggiorazione per la sbiancatura e della quota di ammasso che sarà stabilita a suo tempo.

7. *Pinoli*:

mondi:

1ª qualità . . . . . . . . . . . 2.300

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti ben lavati, asciutti, in stato di perfetta conservazione, con tolleranza dello 0,50 % di pinoli difettosi (gialli, verdognoli, puntati) e dell'1 % di rottami (frammenti di pinoli mondi inferiori alla metà della lunghezza del pinolo, se rotto in senso trasversale o frammento di qualsiasi dimensione, se rotto longitudinalmente).

2ª qualità . . . . . . . . . . . 1.850

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti interi o rotti, prevalentemente gialli o scuri, esclusi i neri.

3ª qualità . . . . . . . . . . . 1.470

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti prevalentemente germinati (verdi).

scarto . . . . . . . . . . . . 500

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti interi o rotti, comunque non commestibili.

in guscio:

buoni . . . . . . . . . . . . 285

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti sani, pieni, asciutti, di colore chiaro legnoso, con una tolleranza del 2 % di frutti vuoti e dell'1 % di corpi estranei, compresi i guscelli di pine.

pagliosi . . . . . . . . . . . 145

Caratteristiche qualitative del prodotto: frutti con tolleranza massima del 40 % di frutti vuoti e dell'1 % di corpi estranei, compresi i guscelli di pine.

Tutti i prezzi sopra indicati, per i pinoli mondi e per i pinoli in guscio, si intendono per merce nuda, resa su veicolo del produttore, franco magazzino ammasso o centro di raccolta, entro un raggio massimo di 10 chilometri dalla zona di produzione.

Le ditte assegnatarie autorizzate sono tenute a ritirare il prodotto alla rinfusa o in stiva, franco magazzino ammasso, al prezzo di classifica maggiorato della quota di ammasso che sarà stabilita a suo tempo.

8. *Pine da pinoli* · qualità unica . . . . 35

Caratteristiche qualitative del prodotto: pine scevre da: pine gallere (vuote), pine marce e pine bacate, che dovranno essere pagate, invece, come combustibile.

Il prezzo sopra indicato si riferisce al prodotto reso sull'albero.

## IX. — OLIO

1. *Olio d'oliva*:

1ª categoria con acidità fino a 0,8 gradi . 1.550
2ª categoria con acidità fino a 1,5 gradi . 1.500
3ª categoria con acidità fino a 2,5 gradi . 1.460
4ª categoria con acidità fino a 3,5 gradi . 1.440
5ª categoria con acidità fino a 5,0 gradi . 1.420
6ª categoria con acidità fino a 7,0 gradi . 1.400

2. *Olio lampante*, con acidità base 5 gradi . 1.330

3. *Olio lavato, scaldato, d'inferno* (con acidità base 5 gradi) . . . . . . . . . . 1.309

4. *Olio al solfuro*, con acidità fino a 30 gradi (base 20 gradi) . . . . . . . . . . . . 1.010

## X. — POLLAME (1), CONIGLI, UOVA E MIELE

| | Prezzi stagionali massimi | Prezzi stagionali minimi |
|---|---|---|
| 1. *Polli e faraone* | 28,00 | 21,00 |
| 2. *Galline, tacchini e tacchine* | 24,50 | 19,00 |
| 3. *Piccioni* | 27,00 | 20,00 |
| 4. *Oche* | 22,00 | 18,00 |
| 5. *Anatre* | 22,00 | 18,00 |
| 6. *Capponi* | 30,00 | 24,00 |
| 7. *Conigli* (per kg. di peso vivo) | 12,00 | 10,00 |
| 8. *Uova* (al pezzo) | 1,70 | 1,50 |

9. *Miele* . . . . . . . . . . . . . 1.800

## XI. — BOZZOLI E LANE

1. *Bozzoli* (prezzo per kg. a fresco, resa 1/10):

gialli . . . . . . . . . . . . . 25,00
bianchi . . . . . . . . . . . . 27,50

2. *Lane* (v. tabella a pagina seguente).

(1) I prezzi del pollame sono per chilogrammo di peso vivo, a gozzo vuoto.

## 1. LANE DI TOSA

| TIPI E QUALITÀ | Finezza (dati indicativi) | Rapporto di prezzo con la Marche I (= 100) base laf. % | Prezzo base lavato a fondo per Kg. Lire | Resa media indicativa | | Prezzo corrispondente alla resa media indicativa, per Kg. | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | in saltato a regola d'arte % | in sucido % | in saltato Lire | in sucido Lire |
| **A) LANE ITALIANE** | | | | | | | |
| 1. *Piemonte*: | | | | | | | |
| a) Biellese I (bistosa 6 mesi) | 50's | 92 | 42,57 | 65 | 55 | 27,67 | 23,41 |
| b) Biellese II (bistosa 6 mesi) | 46's-48's | 88 | 40,72 | 67 | 56 | 27,28 | 22,80 |
| c) Savoiarda I | 44's-46's | 84 | 38,87 | 68 | 56 | 26,43 | 21,77 |
| d) Savoiarda II (materasso-lavoro) | 40's | 67 | 31,00 | 70 | 57 | 21,70 | 17,67 |
| e) Frabosa (materasso) | 36's-40's | 54 | 24,99 | 68 | 55 | 16,99 | 13,74 |
| 2. *Liguria*: | | | | | | | |
| a) Liguria I (materasso-lavoro, bistosa 6 mesi) | 40's-48's | 74 | 34,24 | 76 | 58 | 26,02 | 19,86 |
| b) Liguria II (materasso, bistosa 6 mesi) | 36's-40's | 49 | 22,67 | 80 | 60 | 18,14 | 13,60 |
| 3. *Lombardia*: | | | | | | | |
| a) Bergamasca (bistosa 6 mesi) (1) | 40's-48's | 84 | 38,87 | 72 | 60 | 27,99 | 23,32 |
| 4. *Tre Venezie*: | | | | | | | |
| a) Vicentina fine (bistosa 6 mesi) (2) | 50's-58's | 93 | 43,03 | 64 | 52 | 27,54 | 22,38 |
| b) Vicentina comune (bistosa 6 mesi) (3) | 40's-46's | 84 | 38,87 | 66 | 58 | 25,65 | 22,54 |
| c) Cherso (materasso-lavoro) | 40's-46's | 73 | 33,78 | 70 | 57 | 23,65 | 19,25 |
| d) Carsolina (materasso, bistosa 6 mesi, con pelo morto) | 36's-40's | 49 | 22,67 | 67 | 54 | 15,19 | 12,24 |
| 5. *Emilia*: | | | | | | | |
| a) Emilia I (bistosa 6 mesi, tipo Ferrara, Ravenna, con poco pelo morto) (4) | 50's | 89 | 41,18 | 76 | 60 | 31,30 | 24,71 |
| b) Emilia II (bistosa 6 mesi, con poco pelo morto) | 46's-50's | 85 | 39,33 | 76 | 60 | 29,89 | 23,60 |
| c) Caracul (bistosa 6 mesi) | 46's | 77 | 35,63 | 64 | 52 | 22,80 | 18,53 |
| 6. *Toscana*: | | | | | | | |
| a) Toscana I (Vissana ordinaria, tipo Orbetello, Maremma Grossetana) | 56's-58's | 112 | 51,82 | 66 | 45 | 34,20 | 23,32 |
| b) Toscana II (tipo Firenze, Poppi, San Casciano, Arezzo, Val di Chiana, con pelo morto) | 56's | 99 | 45,81 | 72 | 46 | 32,98 | 21,07 |
| c) Toscana III (tipo Alta Valle del Tevere, Senese, Mugello, con molto pelo morto) | 50's | 89 | 41,18 | 74 | 46 | 30,47 | 18,94 |
| d) Toscana IV (bistosa 6 mesi, tipo Lucca, Livorno, Pisa, Apuania) | 46's-50's | 75 | 34,70 | 74 | 56 | 25,68 | 19,43 |
| 7. *Marche*: | | | | | | | |
| a) Marche I (tipo della zona a sud-ovest di Fabriano, Castel Raimondo, Camerino) | 56's-58's | 100 | 46,27 | 72 | 52 | 33,31 | 24,06 |
| b) Marche II (tipo della zona a nord di Macerata e della zona Litoranea, con molto pelo morto) | 50's-56's | 94 | 43,49 | 75 | 55 | 32,62 | 23,92 |
| 8. *Umbria*: | | | | | | | |
| a) Umbria I (Vissana corta, tipo Norcia, Trevi) | 58's-60's | 109 | 50,43 | 62 | 46 | 31,27 | 23,20 |
| b) Umbria II (tipo Terni, Spoleto, e la migliore di Foligno) | 56's-58's | 105 | 48,58 | 66 | 48 | 32,06 | 23,32 |
| c) Umbria III (tipo Foligno, Gualdo Tadino, Colle Fiorito, Acquasparta, con pelo morto) | 56's | 94 | 43,49 | 71 | 50 | 30,88 | 21,74 |

| TIPI E QUALITÀ | Finezza (dati indicativi) | Rapporto di prezzo con la Marche I (= 100) base lat. % | Prezzo base lavato a fondo per Kg. Lire | Resa media indicativa | | Prezzo corrispondente alla resa media indicativa, per Kg. | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | in saltato a regola d'arte % | in sucido % | in saltato Lire | in sucido Lire |
| 9 *Lazio*: | | | | | | | |
| a) Roma tipo Puglia | 60's fino | 130 | 60,15 | 58 | 43 | 34,89 | 25,86 |
| b) Roma I (Sopravissana) | 58's-60's | 123 | 56,91 | 60 | 44 | 34,15 | 25,04 |
| c) Roma II (Vissana) | 58's | 116 | 53,67 | 61 | 45 | 32,74 | 24,15 |
| d) Roma III (la cosidetta Provincia, tipo Viterbese, Vetralla, Ciociaria) | 58's ord. | 112 | 51,82 | 62 | 46 | 32,13 | 23,84 |
| e) Roma IV (tipo Grotte di Castro, Acquapendente, con pelo morto) | 56's | 101 | 46,73 | 64 | 46 | 29,91 | 21,50 |
| 10. *Abruzzo*: | | | | | | | |
| a) Abruzzo I (tipo Avezzano, Sulmona, Aquila in parte e zone montane contermini) | 58's-60's | 116 | 53,67 | 63 | 40 | 33,81 | 21,47 |
| b) Abruzzo II (tipo Tagliacozzo, Carsoli, Oricola, Fucino, Celano) | 58's fino | 113 | 52,29 | 64 | 42 | 33,47 | 21,96 |
| c) Abruzzo III (bistosa 6 mesi, tipo del Litorale Adriatico, con pelo morto) | 56's ord. | 84 | 38,87 | 71 | 46 | 27,60 | 17,88 |
| 11. *Molise*: | | | | | | | |
| a) Molise I | 58's | 108 | 49,97 | 64 | 46 | 31,98 | 22,99 |
| b) Molise II | 56's ord. | 104 | 48,12 | 70 | 50 | 33,68 | 24,06 |
| 12. *Campania*: | | | | | | | |
| a) Campania I (tipo di certe lane di Avellino, Benevento e Casertano) | 58's | 108 | 49,97 | 66 | 46 | 32,98 | 22,99 |
| b) Campania II (tipo Salerno) | 56's ord. | 104 | 48,12 | 72 | 52 | 34,65 | 25,02 |
| c) Campania III | 50's | 94 | 43,49 | 74 | 54 | 32,18 | 23,48 |
| 13. *Puglia*: | | | | | | | |
| a) Puglia primissima | 64's-70's | 146 | 67,55 | 57 | 41 | 38,50 | 27,70 |
| b) Puglia I (tipo Capracotta, Pescasseroli, Castel del Monte) | 60's-64's | 135 | 62,46 | 57 | 41 | 35,60 | 25,61 |
| c) Puglia II (tipo Troia, Candela, Serracapriola) | 58's-60's | 130 | 60,15 | 60 | 42 | 36,09 | 25,26 |
| d) Puglia II-III (tipo S. Giovanni, S. Nicandro) | 58's | 120 | 55,52 | 63 | 43 | 34,98 | 23,87 |
| e) Puglia III (tipo Vico Garganico, Vieste, Monte S. Angelo) | 56's-58's | 109 | 50,43 | 64 | 44 | 32,28 | 22,19 |
| f) Puglia IV | 50's | 84 | 38,87 | 66 | 45 | 25,65 | 17,49 |
| g) Altamura (materasso) | 36's-40's | 62 | 28,69 | 80 | 53 | 22,95 | 15,21 |
| h) Leccese (materasso) | 36's-40's | 59 | 27,30 | 75 | 53 | 20,47 | 14,47 |
| 14. *Lucania*: | | | | | | | |
| a) Lucania I | 58's-60's | 122 | 56,45 | 62 | 42 | 35,00 | 23,71 |
| b) Lucania I-II (tipo Potenza, Venosa, Melfi, Rocchetta S. Antonio) | 58's | 117 | 54,14 | 64 | 43 | 34,65 | 23,28 |
| c) Lucania II (tipo Grassano, Pisticci, Bella, Muro, Matera) | 56's-58's | 111 | 51,36 | 66 | 44 | 33,90 | 22,60 |
| d) Lucania III (bistosa 6 mesi, tipo Lagonegro, irregolare) | 50's fino | 81 | 37,48 | 68 | 45 | 25,49 | 16,87 |
| 15. *Calabria*: | | | | | | | |
| a) Calabria I (tipo Cotrone fine) (5) | 60's-64's | 128 | 59,23 | — | 41 | — | 24,28 |
| b) Calabria II (tipo Rossano, Cassano Ionico, Cutro, Catanzaro) | 58's | 105 | 48,58 | — | 42 | — | 20,40 |
| c) Calabria III | 56's | 94 | 43,49 | — | 43 | — | 18,70 |
| d) Calabria IV (materasso, tipo Sciara) | 36's-40's | 57 | 26,37 | — | 52 | — | 13,71 |
| 16. *Sicilia*: | | | | | | | |
| a) Sicilia barbaresca | 50's-56's | 90 | 41,64 | — | 52 | — | 21,65 |
| b) Similare barbaresca | 46's-50's | 75 | 37,70 | — | 53 | — | 18,39 |
| c) Sicilia ordinaria (materasso) | 36's-40's | 57 | 26,37 | — | 54 | — | 14,24 |

| TIPI E QUALITÀ | Finezza (dati indicativi) | Rapporto di prezzo con la Marche I (= 100) base lat. % | Prezzo base lavato a fondo per Kg. Lire | Resa media indicativa | | Prezzo corrispondente alla resa media indicativa, per Kg. | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | in saltato a regola d'arte % | in sucido % | in saltato Lire | in sucido Lire |
| 17. *Sardegna:* | | | | | | | |
| a) Sardegna fine (materasso-lavoro) (6) | 40's–44's | 67 | 31,00 | — | 52 | — | 16,12 |
| b) Sardegna prima scelta (materasso) (7) | 32's–36's | 61 | 28,22 | — | 54 | — | 15,24 |
| c) Sardegna ordinaria (materasso) | 36's–40's | 54 | 24,99 | — | 55 | — | 13,74 |
| *B*) LANE LIBICHE (8). | | | | | | | |
| Zuarina fine (con 3-4 % di colorato e senza pelo morto) | 56's–58's | 86 | 39,79 | — | 27–34 | — | 10,74-13,53 |
| Tripolina scelta (con 6-8 % di colorato, con tracce di pelo morto) | 46's–56's | 76 | 35,17 | — | 30–38 | — | 10,55-13,36 |
| Tripolina corrente e lana della Sirte (con 10-12 % di colorato, con pelo morto) | 44's–52's | 65 | 30,08 | — | 34–42 | — | 10,23-12,63 |
| Cirenaica prima (con 6-8 % di colorato, con tracce di pelo morto) | 46's–56's | 76 | 35,17 | — | 34–42 | — | 11,96-14,77 |
| Cirenaica seconda (con 10-12 % di colorato, con pelo morto) | 44's–48's | 65 | 30,08 | — | 38–45 | — | 11,43-13,54 |
| Libia (materasso) | 40's | 54 | 24,99 | — | 35–45 | — | 8,75-11,25 |
| *C*) LANE ALBANESI (9). | | | | | | | |
| Ruda Albania (tipo Lumia) | 40's–48's | 89 | 41,18 | — | 56 | — | 23,06 |
| Scutari (materasso) | 28's–32's | 70 | 32,39 | 85 (10) | 58 | 27,53 | 18,79 |
| Porto Edda prima scelta (materasso-lavoro) | 40's–46's | 70 | 32,39 | — | 55 | — | 17,81 |
| Porto Edda ordinaria (materasso) | 36's–40's | 61 | 28,22 | — | 58 | — | 16,37 |
| Coritza, Valona, Fieri, Berat, Tirana e Durazzo, prima scelta (materasso) | 36's–40's | 63 | 29,15 | — | 51 | — | 14,87 |
| Coritza, Valona, Fieri, Berat, Tirana e Durazzo, seconda scelta (materasso) | 36's–40's | 57 | 26,37 | — | 51 | — | 13,45 |

(1) Le partite di lana Bergamasca varietà Varesina, di finezza superiore al tipo medio della Bergamasca, potranno avere una maggiorazione di prezzo fino al 10 %.

(2) Le partite di lana Vicentina fine varietà Padovana, di finezza superiore alla qualità media della Vicentina fine, potranno avere una maggiorazione di prezzo fino al 10 %.

(3) Le lane dell'Alto Adige di migliore qualità potranno avere un congruo soprapprezzo.

(4) Alcune partite del Ravennate sono classificabili Toscana II con resa media in sucido del 41 %.

(5) Le partite di Calabria I di particolare finezza potranno avere un soprapprezzo.

(6) Velli notevolmente uniformi, con pochi peli morti. Se senza peli morti sarà applicato un congruo sopraprezzo.

(7) Costituita da velli interi, ben cresciuti, di lungo tiglio e con poco sottovello. Se tale lana viene presentata senza o con pochi peli morti, verrà ragguagliata all'Altamura da materasso.

(8) I prezzi delle lane libiche s'intendono per merce posta franco magazzini degli Enti ammassatori della Libia, sui porti d'imbarco e sono al netto di ogni spesa, tassa, ecc., nonchè delle spese di cui al decreto Governatoriale del 9 giugno XVII, n. 123.702.

(9) I prezzi delle lane albanesi s'intendono per merce posta nei magazzini degli ammassi italiani.

(10) Tale resa s'intende in lavato a fredda.

## 2. LANE DI CONCIA

Nella difficoltà pratica di stabilire una vera e propria tabella delle classifiche, delle rese e dei prezzi delle lane di concia, che tenga esatto conto della grande varietà di tali lane, le Commissioni di apprezzamento devono attenersi alle seguenti norme:

1. — I prezzi delle lane di concia, base lavato a fondo (laf), vanno ragguagliati a quelli delle lane nazionali di tosa, di piena lunghezza e corrispondenti o similari per finezza. Per quelle lane di concia provenienti da pelli importate, che non trovino corrispondenza alcuna nelle qualità della tosa italiana, le Commissioni di stima stabiliscono il prezzo delle corrispondenti lane di tosa, sulla base dei prezzi delle lane nazionali.

2. — Sui prezzi delle suddette lane di tosa, presi per base di ragguaglio, deve applicarsi per le lane di concia di piena lunghezza (10-12 mesi) *una svalutazione a seconda dei sistemi di lavorazione,* come appresso:

*Svalutazione media*

| | | |
|---|---|---|
| *a*) Lane calcinate | tessili | 50 % |
| | materasso-lavoro | 44 % |
| | materasso | 40 % |
| *b*) Lane solfurate - calcinate (con presenza di calce) | tessili | 25 % |
| | materasso-lavoro | 22 % |
| | materasso | 20 % |
| *c*) Lane solfurate (senza calce) | per tutte le lane | 11 % |
| *d*) Lane di fermentazione (tipo Mazamet e similari) | per tutte le lane | 8 % |
| *e*) Lane di sistemi superiori (tipo Rapilar o di egual pregio) | per tutte le lane | 5 % |

Le lane ottenute con sistemi che non rientrino nella elencazione di cui sopra, devono essere apprezzate secondo i loro pregi intrinseci.

La misura delle predette svalutazioni tiene già conto del colore normale dovuto al processo di lavorazione. Nel caso però del colore rossiccio, derivante dall'uso di naftalina, si può applicare una ulteriore svalutazione fino al 5 %.

3. — I prezzi base lavato a fondo (laf) determinati come al n. 1, devono essere rapportati anche alla lunghezza della fibra, tenendo presente che - come nelle lane di tosa - non tutti i filamenti di uno stesso vello hanno eguale lunghezza. In conseguenza saranno applicate ai detti prezzi le seguenti diminuzioni (—) o maggiorazione (+):

| | Per lane indicate in tabelle come annuali | Per lane indicate in tabella come bistose 6 mesi |
|---|---|---|
| Piena lunghezza (10-12 mesi) | — | + 18 % |
| ¾ lana (8-9 mesi) | — 8 % | + 9 % |
| ½ lana (6-7 mesi) | — 15 % | — |
| ¼ lana (3-5 mesi) | — 22 % | — 8 % |
| tosone o rasato (sino a 3 mesi) | — 35 % | — 23 % |

4. — Oltre alle riduzioni previste dai due commi precedenti, alle lane colorate di concia devono essere applicate le riduzioni di prezzo stabilite per le lane colorate di tosa, diminuite di dieci punti, e cioè: *bigie*: tessili 20 %, materasso - lavoro 15 %, materasso 10 %; *nere e morette*: tessili 10 %, materasso - lavoro 15 %, materasso 20 %.

5. — Le così dette « lane di strappo » sono valutate secondo le loro reali caratteristiche e secondo i loro pregi intrinseci in rapporto alle lane di concia.

6. — Le così dette lane « Zampetto » sono valutate come scarto, tenendo conto della loro lunghezza e dei loro pregi intrinseci in rapporto alle lane di concia.

7. — Tutte le percentuali di svalutazioni di cui sopra, vanno riferite a lane di normale lavorazione. Alle lane provenienti da una lavorazione particolarmente accurata, può essere accordato un congruo premio. In ogni caso il prezzo maggiorato del premio, non deve superare il prezzo della stessa qualità di lana assoggettata al sistema di concia immediatamente superiore. Per le lane del gruppo *e*) - sistemi superiori - il premio non può superare il 2 %. Alle lane mal preparate o deteriorate, si applica una adeguata svalutazione.

8. — Infine, per la determinazione del prezzo da corrispondere al conferente, i prezzi base laf, come sopra calcolati, devono rapportarsi alle rese effettive delle singole partite.

## AVVERTENZE GENERALI

1) *Denominazioni.* — Tipo e qualità: il tipo si riferisce alla razza ovina (es. Puglia, Sicilia, ecc.); la qualità, alle singole qualità di uno stesso tipo (es. Puglia I, Puglia II, ecc.). Le qualità di lana che in tabella non sono seguite dalla indicazione « materasso » o « materasso-lavoro » si intendono tessili.

Per le lane nazionali, per quelle libiche e per quelle albanesi, non sono ammesse denominazioni differenti da quelle indicate in tabella.

Qualora venga conferita lana estera, questa sarà indicata con la sua denominazione di origine e con quella della lana nazionale, libica o albanese, alla quale viene ragguagliata.

2) *Classifiche.* — I dati della tabella, relativi alla finezza e alle rese, hanno soltanto valore indicativo quali basi di orientamento per le Commissioni di apprezzamento. Le Commissioni valuteranno le lane secondo le reali caratteristiche delle singole partite.

I prezzi si riferiscono a lane normali (ossia provenienti da animali sani, asciutte, ben divise per qualità, non difettose per eccesso di filamenti morti, ecc.) e comunque non sofisticate con grassi aggiunti, sterco, terra, acqua od altri corpi estranei.

Le singole classifiche vanno riferite alla qualità media dell'annata.

Se in una zona vengono riscontrate lane aventi i caratteri delle lane di altre zone, esse vanno classificate come appartenenti a tali zone; così ad esempio nel Piemonte (alta valle di Cuneo) si riscontrano alcune partite di lane fini, assimilabili alla Calabria I e II.

I rapporti di prezzo fra le varie qualità della tabella sono stati stabiliti tenendo conto, oltre che della finezza, delle caratteristiche proprie delle lane delle singole zone. Nel caso di partite che presentino caratteri intermedi fra due qualità successive della tabella, il prezzo base lavato sarà determinato valutando la percentuale di lana appartenente a ciascuna delle due qualità, ed applicando poi alla partita la resa di stima.

I prezzi base lai indicati in tabella possono essere variati, in più o in meno, in dipendenza di particolari pregi o difetti nei confronti della qualità media dell'annata.

Per tutte le lane da materasso appartenenti a zone per le quali la tabella non contempla tali lane, la classifica sarà fatta in base alle caratteristiche delle singole partite, con riferimento alle categorie similari previste dalla tabella stessa.

Le lane provenienti da razze ovine differenti, come pure le agnelline, le bigie, le carbonate, le morette, le nere, le bistose di 8 mesi, di 6 mesi, di 4 mesi, gli scarti, devono essere presentate separatamente anche per quanto riguarda il sucido e il saltato; in caso contrario la separazione sarà fatta dall'Ente ammassatore a spese del conferente.

In caso di mancata divisione per qualità — come al comma precedente — non previamente dichiarata, e in caso di sofisticazione, le Commissioni di apprezzamento applicheranno rigorosamente le debite svalutazioni salvo all'Ente ammassatore il diritto di indennizzarsi, sull'importo dovuto al conferente, della spesa occorsa o occorrente per ovviare alla inadempienza o, eventualmente, alla sofisticazione rilevata.

3) *Vellatura.* — Tutte le lane matricine annuali, devono essere consegnate in velli; in caso contrario potrà essere applicata un'adeguata riduzione di prezzo.

4) *Rese.* — Devono essere quelle effettive e non devono compensare nessun altro elemento di valutazione della partita.

5) *Lane agnelline.* — Le lane agnelline di normale lunghezza (6 mesi di età) si valutano come segue: *a*) agnelline « Sardegna » e « Sicilia » alla pari con le corrispondenti matricine annuali; *b*) agnelline le cui matricine sono previste in tabella come bistose, alla pari con le relative matricine di 6 mesi; *c*) tutte le altre il 10 % meno delle matricine annuali corrispondenti. Le agnelline più lunghe o più corte del normale potranno avere rispettivamente congrui aumenti o diminuzioni di prezzo. Le riduzioni suddette si applicano alle lane agnelline computando la loro resa effettiva e tenendo conto del colore. Alle agnelline si applicano le riduzioni degli scarti.

6) *Scarti.* — Mezze lane (scollature, sboglia, ecc.) e tosati (scorzi) di matricina e di agnellina: riduzione del 30 % rispetto alle corrispondenti matricine e agnelline, computando la resa effettiva e tenendo conto del colore. Agli scarti non si applicano riduzioni per bistosità.

7) *Lane bigie, nere e morette.* — Alle lane colorate si applicano le seguenti riduzioni rispetto alle bianche; bigie: tessili 30 %, materasso-lavoro 25 %, materasso 20 %; nere e morette: tessili 20 %, materasso-lavoro 25 %, materasso 30 %.

Al prezzo di tabella della lana Caracul non si applicano le riduzioni previste per il colorato.

8) *Lane carbonate.* — Riduzione fino al 10 % delle bianche.

9) *Lane bistose.* — Le lane previste in tabella come bistose portano, dopo la denominazione, e in parentesi, la dizione « bistosa di 6 mesi ». Le lane che non portano tale dizione sono previste come annuali. Presentandosi però partite di bistose di queste ultime si applicheranno le seguenti riduzioni sui prezzi delle corrispondenti lane annuali, tenendo conto del colore e computando la resa effettiva, che di regola è più elevata nelle bistose, specie se di tosa autunnale: bistose di 8 mesi 15 %, bistose di 6 mesi 20 %, bistose di 4 mesi 35 %.

Alle lane di 12 mesi e alle bistose di 8 mesi delle qualità indicate in tabella come bistose di 6 mesi, si applicano i prezzi di queste ultime con le seguenti maggiorazioni, computando la resa effettiva e tenendo conto del colore: lane di 12 mesi 20 %, bistose di 8 mesi 12 %. Alle bistose di 4 mesi delle qualità indicate in tabella come bistose di 6 mesi, si applicano, a parità di resa e di colore, i prezzi di queste ultime ridotti del 20 %.

10) *Lane libiche*. - (Annotazioni particolari). — I prezzi di tabella s'intendono per le lane regolarmente scaccolate. Per le lane non scaccolate o scaccolate incompiutamente, si applicano congrue riduzioni.

Le partite di qualità superiore a quelle indicate in tabella, ben presentate sia per avvellatura che per omogeneità e scaccolatura, le quali presentino caratteristiche analoghe alle lane nazionali di corrispondente finezza, saranno classificate ed apprezzate come queste ultime, riducendone opportunamente il prezzo in base ad eventuali deficienze di resistenza, elasticità, ecc.

I pezzami, e cioè le lane non consegnate in velli, avranno una riduzione di prezzo rispetto alle lane in velli del 15 % se da materasso o da materasso-lavoro, e dal 5 % al 15 % se tessili.

Se il contenuto in bigio e colorato supera o non raggiunge le percentuali indicate nella presente tabella, si farà luogo ad una proporzionale riduzione o maggiorazione di prezzo.

11) *Lane albanesi*. - (Annotazioni particolari). — Le lane albanesi devono presentare le seguenti percentuali minime di vellatura: Scutari e Porto Edda 75 %, tutte le altre 65 %. Per vellature maggiori o minori delle suddette, le Commissioni di stima applicheranno congrue maggiorazioni o minorazioni di prezzo.

Va tenuto presente che la Scutari è spesso mescolata con lana di altre provenienze. In tali casi vanno applicate congrue riduzioni di prezzo.

## XII. — LATTE DI VACCA, DI BUFALA E DI PECORA

LATTE DI VACCA, alla stalla

*industriale*:

prezzo minimo . . . . . L. 135 al quintale
prezzo massimo . . . . » 138 al quintale

*alimentare*:

*a*) E' concessa una maggiorazione al *quintale* di L. 10 per il periodo estivo (1° maggio-30 settembre) e di L. 15 per il periodo invernale (1° ottobre-30 aprile) rispetto al prezzo del latte industriale, per le seguenti provincie:

*Alessandria* - *Aosta* - *Asti* (1) *Cuneo* - *Novara* - *Torino* (1) - *Vercelli* - *Bergamo* - *Brescia* - *Cremona* - *Mantova* - *Milano* (2) - *Pavia* - *Bolzano* - *Belluno* - *Gorizia* - *Padova* - *Rovigo* - *Trento* - *Treviso* - *Udine* - *Venezia* (1) - *Verona* - *Vicenza* - *Bologna* (3) - *Modena* (3) - *Parma* (4) - *Piacenza* - *Reggio nell'Emilia* (3) - *Ferrara* (5).

*b*) Sono stabiliti i seguenti prezzi ad *ettolitro*, alla stalla, per le provincie sotto elencate:

*Torino* - per tutto l'anno L. 175.

*Como* - *Sondrio* - *Varese* - per tutto l'anno L. 180.

*Genova* - *Imperia* - *Savona* - *La Spezia* - *Trieste* - *Pola* - *Fiume* - *Apuania* - *Arezzo* - *Firenze* - *Grosseto* - *Livorno* - *Siena* - *Forlì* - *Ravenna*: per tutto l'anno L. 200.

*Pisa* - *Lucca* - *Pistoia*: per il periodo invernale L. 200: per il periodo estivo L. 170.

*Abruzzi e Molise* - *Marche* - *Umbria* - *Rieti*: per tutto l'anno L. 200.

*Roma* (escluso l'Agro Romano) *Littoria* - *Frosinone* - *Viterbo*: per il periodo estivo L. 180 e per il periodo invernale L. 200. Sulla totalità del latte conferito per uso alimentare, viene ripartito anche l'importo della quota integrativa di L. 40 ad ettolitro concessa al latte consegnato alla Centrale di Roma.

*Agro Romano* - per tutto l'anno L. 132 ed una quota integrativa di L. 40 ad ettolitro, oltre il valore del grasso esistente in più del 3 % nel latte conferito (1).

*Avellino* - *Salerno* - *Benevento*: per tutto l'anno L. 190.

*Napoli*: per tutto l'anno L. 134,50 (1).

*Calabria* - *Puglie*: per tutto l'anno L. 250.

*Lucania*: per tutto l'anno L. 230.

*Sicilia*: per tutto l'anno L. 300.

*Sardegna*: per il periodo estivo L. 220 e per il periodo invernale L. 180.

LATTE DI BUFALA, alla stalla, L. 290 al quintale.

LATTE DI PECORA IN SARDEGNA, franco caseificio, L. 250 al quintale (resa 17 % in pasta, siero a rendere; scarto di L. 15,80 in più o in meno, per ogni chilogrammo di differenza nella resa in pasta).

(1) Ulteriore maggiorazione di L. 10 al quintale per il periodo invernale.

(2) Ulteriore maggiorazione — a carico dello Stato — di L. 10 al quintale per il periodo invernale e di L. 5 per il periodo estivo nella zona di cui al decreto prefettizio n. 030/1926/5 del 17 settembre 1941-XIX.

(3) Ulteriore maggiorazione di L. 25 al quintale per il periodo invernale.

(4) Ulteriore maggiorazione di L. 25 al quintale per il periodo invernale per i comuni compresi nella zona di rifornimento della Centrale del latte di Parma.

(5) Ulteriore maggiorazione di L. 17 per il periodo estivo e di L. 42 per il periodo invernale.

(1) Ai prezzi suddetti si aggiungono i premi dello Stato fissati con altri provvedimenti e subordinati a determinati minimi di conferimento.

## XIII. — BESTIAME DA MACELLO

### 1. TABELLA DI VALUTAZIONE DEL BESTIAME BOVINO

| CATEGORIE | QUALITÀ | ETÀ | GRUPPO *A* Bovini di razza Chianina e derivati con prevalenti caratteri della Chianina; Perugina; Marchigiana; Romagnola; Simmenthal; Piemontese (esclusa la vacca). | | GRUPPO *B* Bovini di razza Valdostana; Mucca Pisana; Bruno-Sarda; Pugliese migliorata del Veneto e dell'Emilia. Al completo i buoi, i tori, i manzi ed i vitelli delle razze Modenese e Reggiana, le vacche della razza Piemontese e tutti gli altri bovini non elencati negli altri gruppi. | | GRUPPO *C* Razza Modicana; Modicana-Sarda; Sarda; i buoi e le vacche di razza Podolica di montagna (di qualsiasi zona); Pugliese; Campana; Lucana; Calabrese; Maremmana. Le vacche di razza Bruno-Alpina, Frisona, Rendena, Burlina, Tarina, Pontremolese, Norica e tutte le altre vacche da latte. | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | RESA % | PREZZO L. | RESA % | PREZZO L. | RESA % | PREZZO L. |
| *Vitelli da latte della coscia.* (1) (senza limitazione di peso massimo) | Extra preparato: resa minima sottopelle 64 % | | 70 | 9,50 | — | — | — | — |
| *Vitelli da latte.* (peso massimo kg. 180) | Prima<br>Seconda<br>Terza (compresi gli erbivori) | | 60<br>55<br>50 | 7,00<br>6,00<br>5,00 | 60<br>55<br>50 | 7,00<br>6,00<br>5,00 | 60<br>55<br>50 | 7,00<br>6,00<br>5,00 |
| *Vitelloni extra.* | Resa minima 55 % | Maschi e femmine prima dei due denti fatti | 55 | 6,30 | 55 | 6,30 | 55 | 6,30 |
| *Vitelloni - Giovenche - Manzi e Manze.* | Prima<br>Seconda<br>Terza | Maschi interi fino a due incisivi permanenti purchè non adibiti già alla monta<br>Maschi castrati fino a sette incisivi permanenti<br>Femmine fino a quattro incisivi permanenti | 53<br>50<br>47 | 5,50<br>5,00<br>4,50 | 52<br>49<br>46 | 5,20<br>4,70<br>4,20 | 50<br>47<br>44 | 4,80<br>4,30<br>3,80 |
| *Buoi . . . .* | Prima<br>Seconda<br>Terza | Maschio castrato con tutti gli incisivi permanenti | 53<br>49<br>45 | 5,40<br>4,70<br>3,80 | 52<br>48<br>43 | 5,00<br>4,40<br>3,60 | 50<br>46<br>42 | 4,50<br>3,90<br>3,30 |
| *Vacche . . .* | Prima<br>Seconda<br>Terza | Femmine che abbiano partorito e giovenche con cinque o più denti incisivi permanenti | 50<br>46<br>42 | 5,00<br>4,20<br>3,40 | 48<br>44<br>41 | 4,50<br>3,80<br>3,30 | 46<br>42<br>38 | 4,00<br>3,50<br>3,00 |
| *Tori . . . .* | Prima<br>Seconda | Maschi interi con tre o più incisivi da adulto o che, pur avendo tutti i denti da latte, ovvero uno o due incisivi permanenti, abbiano funzionato per la monta | 58<br>53 | 5,40<br>4,70 | 55<br>50 | 5,00<br>4,40 | 52<br>48 | 4,40<br>3,00 |

*Ai prezzi della presente tabella vanno aggiunte le seguenti quote integrative a carico del bilancio dello Stato, per chilogrammo di peso vivo: L. 1,15 per i vitelli da latte della coscia, vitelloni extra, vitelloni, giovenche, manzi, manze, buoi, vacche e tori di prima qualità; L. 0,90 per i vitelloni, giovenche, manzi, manze, buoi, vacche e tori di seconda qualità; L. 0,60 per i vitelloni, giovenche, manzi, manze, buoi e vacche di terza qualità e L. 0,60 per tutte le categorie, gruppi e qualità di bovini.*

---

(1) Ai vitelli da latte della coscia sono equiparati, agli effetti del prezzo, i vitelli da latte comuni aventi le seguenti caratteristiche:

*a*) vitelli da latte appartenenti alle razze del Gruppo *A* (esclusa la Simmenthal): peso vivo minimo kg. 160; resa minima 64 %, senza limitazione di peso massimo;

*b*) vitelli da latte appartenenti alle razze dei Gruppi *B* e *C* ed alla razza Simmenthal: peso vivo minimo kg. 135; resa minima 64 %, senza limitazione di peso massimo.

## MAGGIORAZIONI E MINORAZIONI

GRUPPO *A*. — Per i vitelli extra preparati: maggiorazione L. 0,15 per ogni punto percentuale in più della resa 70 % fino alla resa 76 % e L. 0,30 per ogni punto in più al disopra della resa 76 %; diminuzione L. 0,15 per ogni punto in meno della resa 70 %.

Per i vitelli di prima qualità: maggiorazione L. 0,15 per ogni punto percentuale di resa in più fino alla resa del 66 % e L. 0,20 per ogni punto oltre la resa del 66 %; minorazione L. 0,15 per ogni punto in meno della resa base 60 %.

Per i vitelli di seconda qualità: maggiorazione o diminuzione L. 0,10 per ogni punto percentuale di resa in più o in meno.

Per i vitelli di terza qualità: maggiorazione o diminuzione L. 0,10 per ogni punto percentuale di resa in più o in meno.

Per i buoi al disopra del 55 %: maggiorazione L. 0,15 per ogni punto percentuale di resa in più.

Per i buoi al disopra del 53 % e fino al 55 %: maggiorazione L. 0,10 per ogni punto percentuale di resa in più; diminuzione L. 0,10 per ogni punto in meno.

Per i vitelloni extra: maggiorazione L. 0,25 per ogni punto percentuale di resa in più rispetto alla resa minima del 55 %.

Per i vitelloni - giovenche - manzi e manze: maggiorazione L. 0,20 per ogni punto percentuale di resa in più; diminuzione L. 0,10 per ogni punto in meno.

Per le vacche: maggiorazione L. 0,10 per ogni punto percentuale di resa in più; diminuzione L. 0,10 per ogni punto in meno.

Per i tori: maggiorazione L. 0,10 per ogni punto percentuale di resa in più; diminuzione L. 0,10 per ogni punto in meno.

GRUPPO *B*. — Per i vitelloni - giovenche - manzi e manze: maggiorazione L. 0,15 per ogni punto percentuale di resa in più; diminuzione L. 0,10 per ogni punto in meno.

Per vitelli da latte, vitelloni extra, vacche, buoi, tori: maggiorazione e diminuzione come per il gruppo *A*, partendo dalla resa base.

GRUPPO *C*. — Per i vitelloni - giovenche - manzi e manze: maggiorazione L. 0,10 per ogni punto percentuale di resa in più; diminuzione L. 0,10 per ogni punto in meno.

Per vitelli da latte, vitelloni extra, vacche, buoi, tori, maggiorazione o diminuzione come per il gruppo *A*, partendo dalla resa base.

## RESA TIPO NAZIONALE

La valutazione del bestiame bovino affluito ai raduni e, conseguentemente, gli accertamenti della resa al macello, dovranno effettuarsi considerando la resa indicata sotto, che viene denominata *Resa Tipo Nazionale*.

*Resa dei vitelli da latte.*

Deve intendersi il rapporto tra il peso morto ed il peso vivo dell'animale. Per peso morto si intende il peso dell'animale abbattuto, dopo il dissanguamento e dopo aver tolto le seguenti parti: la pelle; i visceri ed organi delle cavità addominali e toracica (escluso il rognone) con i grassi annessi; la parte membranosa del diaframma, lasciando in posto i pilastri e le porzioni muscolari di esso, la testa tagliata in corrispondenza dell'articolazione occipito-atlantoidea (testa-prima vertebra); gli arti anteriori tagliati all'articolazione carpo-metacarpica (ginocchio-stinco); gli arti posteriori tagliati all'articolazione tarso-metatarsica (garretto-stinco); il grasso della rognonata; le mammelle con il grasso annesso; gli organi genitali esterni con il grasso annesso.

La resa va considerata a caldo, vale a dire appena il soggetto è macellato, togliendo il 2 % del peso morto accertato.

*Resa dei vitelli da latte.*

Deve intendersi il rapporto tra il peso morto ed il peso vivo. Per peso morto si intende il peso dell'animale abbattuto, dopo dissanguamento e dopo avere tolto le seguenti parti: la testa, che deve essere tagliata alla prima vertebra; gli zampetti, tagliati alle articolazioni del carpo e del tarso; i visceri ed organi delle cavità toracica e addominale, esclusi soltanto i rognoni privati del grasso, che si intendono compresi nel peso morto.

Resta così stabilito che la pelle va compresa nel peso morto.

Il peso va considerato a freddo; se invece sarà effettuato a caldo, dovrà essere applicata una tara fissa di kg. 2 sul peso morto.

## 2. TABELLE DI VALUTAZIONE DEL BESTIAME OVINO E CAPRINO

### a) a peso vivo

| CATEGORIE | Qualità della carne | GRUPPO | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | *A* | | | | *B* | | | |
| | | Resa base | PREZZO PER Kg. PESO VIVO | | | Resa base | PREZZO PER Kg. PESO VIVO | | |
| | | | con pelle di I qualità L. | con pelle di II qualità L. | con pelle di III qualità L. | | con pelle di I qualità L. | con pelle di II qualità L. | con pelle di III qualità L. |
| I-*a* - *Capretto* | I | 62 | 11,45 | 10,40 | 9,85 | 62 | 10,60 | 9,80 | 9,40 |
| (caprino fino a 40 giorni di età) | II | 59 | 10,50 | 9,40 | 8,90 | 59 | 9,65 | 8,85 | 8,45 |
| I-*b* - *Castrato extra preparato* | I | 60 | 10,85 | 9,90 | 9,40 | 61 | 11,00 | 10,05 | 9,55 |
| (ovino castrato entro il 3° mese dalla nascita e di non oltre 9 mesi di età) | II | 57 | 9,90 | 8,95 | 8,50 | 58 | 10,05 | 9,10 | 8,60 |
| I-*c* - *Castrato extra preparato* | I | 60 | *a*) 9,15 | 8,75 | 8,55 | 61 | 9,30 | 8,90 | 8,70 |
| (ovino castrato entro l'8° mese dalla nascita e dell'età da 9 mesi alla prima mossa esclusa) | | 60 | *b*) 9,45 | 8,95 | 8,70 | 61 | 9,60 | 9,10 | 8,85 |
| | | 60 | *c*) 9,75 | 9,15 | 8,8[illegible] | 61 | 9,90 | 9,30 | 9,00 |
| | | 60 | *d*) 10,40 | 9,60 | 9,20 | 61 | 10,55 | 9,75 | 9,80 |
| | II | 57 | *a*) 8,20 | 7,80 | 7,65 | 58 | 8,35 | 7,95 | 7,75 |
| | | 57 | *b*) 8,50 | 8,00 | 7,75 | 58 | 8,60 | 8,15 | 7,90 |
| | | 57 | *c*) 8,80 | 8,25 | 7,95 | 58 | 8,95 | 8,35 | 8,05 |
| | | 57 | *d*) 9,45 | 8,65 | 8,25 | 58 | 9,60 | 8,80 | 8.35 |
| II - *Agnello da latte* | I | 59 | 9,80 | 9,00 | 8,55 | 60 | 9,90 | 9,05 | 8,65 |
| (abbacchio - ovino fino a 4-5 settimane di età) | II | 57 | 9,30 | 8,45 | 8,05 | 58 | 9,40 | 8,55 | 8,15 |
| | III | 51 | 8,10 | 7,30 | 6,85 | 52 | 8,20 | 7,35 | 6,95 |
| III-*a* - *Agnello* | I | 58 | 9,20 | 8,35 | 7,90 | 59 | 9,60 | 8,75 | 8,30 |
| (ovino da 4-5 settimane fino a 3 mesi di età) | II | 55 | 8,35 | 7,50 | 7,05 | 56 | 8,70 | 7,85 | 7,40 |
| | III | 50 | 7,15 | 6,25 | 5,85 | 51 | 7,40 | 6,55 | 6,15 |
| III-*b* - *Agnellone* | I | 55 | 9,15 | 8,20 | 7,70 | 57 | 9,65 | 8,70 | 8,20 |
| (ovino da 3 mesi alla prima mossa compresa) | II | 52 | 8,30 | 7,35 | 6,90 | 54 | 8,80 | 7,85 | 7,35 |
| | III | 47 | 7,15 | 6,15 | 5,70 | 49 | 7,55 | 6,55 | 6,10 |
| III-*c* - *Caprettone* | I | 55 | 8,60 | 7,85 | 7,45 | 57 | 9,10 | 8,35 | 7,95 |
| (caprino da 40 giorni alla prima mossa compresa) | II | 52 | 7,75 | 7,00 | 6,60 | 54 | 8,25 | 7,45 | 7,10 |
| | III | 47 | 6,60 | 5,80 | 5,40 | 49 | 7,00 | 6,20 | 5,85 |
| IV-*a* - *Castrato ex ariete e pecora* | I | 47 | *a*) 5,45 | 5,05 | 4,85 | 48 | 5,75 | 5,35 | 5,15 |
| (tutti gli altri ovini non compresi nelle categorie precedenti ed in quelle seguenti; l'ex ariete deve risultare castrato da almeno 4 mesi) | | 47 | *b*) 5,70 | 5,25 | 5,00 | 48 | 6,00 | 5,55 | 5,30 |
| | | 47 | *c*) 6,05 | 5,45 | 5,15 | 48 | 6,35 | 5,75 | 5,45 |
| | | 47 | *d*) 6,65 | 5,85 | 5,45 | 48 | 7,00 | 6,20 | 5,75 |
| | II | 45 | *a*) 4,80 | 4,45 | 4,25 | 46 | 5,10 | 4,70 | 4,50 |
| | | 45 | *b*) 5,10 | 4,60 | 4,40 | 46 | 5,40 | 4,90 | 4,65 |
| | | 45 | *c*) 5,45 | 4,85 | 4,55 | 46 | 5,70 | 5,10 | 4,80 |
| | | 45 | *d*) 6,05 | 5,25 | 4,85 | 46 | 6,35 | 5,55 | 5,15 |
| | III | 40 | *a*) 4,00 | 3,60 | 3,40 | 41 | 4,25 | 3,85 | 3,65 |
| | | 40 | *b*) 4,25 | 3,80 | 3,55 | 41 | 4,55 | 4,05 | 3,80 |
| | | 40 | *c*) 4.60 | 4,00 | 3,70 | 41 | 4,85 | 4,25 | 3,95 |
| | | 40 | *d*) 5,20 | 4,40 | 4,00 | 41 | 5,50 | 4,70 | 4,30 |
| IV-*b* - *Capra* | I | 48 | 6,00 | 5,45 | 5,20 | 48 | 6,25 | 5,70 | 5,40 |
| (tutti gli altri caprini non compresi nelle categorie precedenti ed in quelle seguenti) | II | 45 | 5,35 | 4,75 | 4,50 | 45 | 5,55 | 4,95 | 4,70 |
| | III | 40 | 4,50 | 3,90 | 3,65 | 40 | 4,70 | 4,10 | 3,85 |

| CATEGORIE | Qualità della carne | GRUPPO A |  |  |  |  | GRUPPO B |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  | Resa base |  | Prezzo per Kg. peso vivo |  |  | Resa base | Prezzo per Kg. peso vivo |  |  |
|  |  |  |  | con pelle di I qualità L. | con pelle di II qualità L. | con pelle di III qualità L. |  | con pelle di I qualità L. | con pelle di II qualità L. | con pelle di III qualità L. |
| V - *Montone* (ovino intero di qualsiasi età e razza non compreso nelle categorie precedenti) | I | 50 | *a*) | 4,30 | 3,90 | 3,70 | 51 | 4,35 | 3,95 | 3,75 |
|  |  | 50 | *b*) | 4,55 | 4,10 | 3,85 | 51 | 4,60 | 4,15 | 3,90 |
|  |  | 50 | *c*) | 4,90 | 4,30 | 4,00 | 51 | 4,95 | 4,35 | 4,05 |
|  |  | 50 | *d*) | 5,50 | 4,70 | 4,30 | 51 | 5,60 | 4,80 | 4,35 |
|  | II | 47 | *a*) | 3,85 | 3,45 | 3,25 | 48 | 3,90 | 3,50 | 3,35 |
|  |  | 47 | *b*) | 4,15 | 3,65 | 3,40 | 48 | 4,20 | 3,70 | 3,45 |
|  |  | 47 | *c*) | 4,45 | 3,85 | 3,55 | 48 | 4,50 | 3,95 | 3,65 |
|  |  | 47 | *d*) | 5,10 | 4,30 | 3,90 | 48 | 5,15 | 4,35 | 3,95 |
| VI - *Caprone* (caprino intero di qualsiasi età e razza non compreso nelle categorie precedenti) | unica | 48 |  | 4,20 | 3,65 | 3,35 | 48 | 4,20 | 3,65 | 3,35 |

GRUPPI. — Gruppo *A*: razze ovine: Siciliana, Sarda, Sciara, Leccese e Altamura; Capre delle stesse regioni; Gruppo *B*: tutte le razze ovine e caprine non comprese nel gruppo *A*.

QUALITÀ DELLE CARNI. — I qualità: buono stato di nutrizione; II qualità: discreto stato di nutrizione; III qualità: molto magro, deforme o molto vecchio e denutrito.

QUALITÀ DELLE PELLI. — I qualità: Buone: le pelli che non presentano difetti; II qualità: Scarto: le pelli rognate o rotte; III qualità: Scartone: le pelli fortemente rognate (taccone).

LUNGHEZZA DELLA LANA. — *a*) dalla tosa a 1 mese; *b*) da 1 a 3 mesi dalla tosa; *c*) da 3 a 6 mesi dalla tosa; *d*) oltre 6 mesi dalla tosa.

MAGGIORAZIONI O DIMINUZIONI. — I prezzi a peso vivo saranno maggiorati o diminuiti di 10 centesimi per ogni punto in più o in meno rispetto alla resa base, ad eccezione dei soggetti di prima qualità i quali avranno una maggiorazione di 15 centesimi per ogni punto superiore alle seguenti rese:

per le categorie:

I-*a* - I-*b* - I-*c* resa 64; II resa 63; III-*a* - III-*b* - III-*c* resa 60; IV-*a* - IV-*b* - VI resa 52; V resa 54.

Per gli animali tosati appartenenti alle categorie I-*b* (castrato extra preparato) e III-*b* (agnellone), i prezzi a peso vivo saranno diminuiti di:

L. 1,65 al kg. per animale con pelle di prima qualità; L. 1,10 al kg. per animale con pelle di seconda qualità; L. 0,80 al kg. per animale con pelle di terza qualità.

## b) a peso morto con pelle

| CATEGORIE | Qualità | GRUPPO A — PREZZO PER Kg. PESO MORTO — Con pelle di I qualità L. | Con pelle di II qualità L. | Con pelle di III qualità L. |
|---|---|---|---|---|
| I-a - *Capretto* (caprino fino a 40 giorni di età) | I | 15,90 | 14,40 | 13,65 |
| | II | 15,20 | 13,65 | 12,85 |
| I-b - *Castrato extra preparato* (ovino castrato entro il 3° mese dalla nascita e di non oltre 9 mesi di età) | I | 14,65 | 13,40 | 12,75 |
| | II | 13,95 | 12,60 | 11,95 |
| I-c - *Castrato extra preparato* (ovino castrato entro l'8° mese dalla nascita e dell'età da 9 mesi alla prima mossa esclusa) | I | *a)* 13,20 | 12,60 | 12,30 |
| | | *b)* 13,40 | 12,70 | 12,35 |
| | | *c)* 13,65 | 12,85 | 12,40 |
| | | *d)* 14,25 | 13,15 | 12,60 |
| | II | *a)* 12,35 | 11,75 | 11,50 |
| | | *b)* 12,60 | 11,85 | 11,55 |
| | | *c)* 12,90 | 12,00 | 11,60 |
| | | *d)* 13,50 | 12,35 | 11,80 |
| II - *Agnello da latte* (abbacchio - ovino fino a 4-5 settimane di età) | I | 13,85 | 12,65 | 12,05 |
| | II | 13,50 | 12,30 | 11,70 |
| | III | 12,90 | 11,55 | 10,90 |
| III-a - *Agnello* (ovino da 4-5 settimane fino a 3 mesi di età) | I | 13,05 | 11,85 | 11,20 |
| | II | 12,35 | 11,10 | 10,45 |
| | III | 11,40 | 10,00 | 9,30 |
| III-b - *Agnellone* (ovino da 3 mesi alla prima mossa compresa) | I | 13,25 | 11,85 | 11,20 |
| | II | 12,60 | 11,15 | 10,40 |
| | III | 11,70 | 10,10 | 9,35 |
| III-c - *Caprettone* (caprino da 40 giorni alla prima mossa compresa) | I | 13,25 | 12,05 | 11,45 |
| | II | 12,55 | 11,30 | 10,65 |
| | III | 11,55 | 10,20 | 9,50 |
| IV-a - *Castrato ex ariete e pecora* (tutti gli altri ovini non compresi nelle categorie precedenti ed in quelle seguenti; l'ex ariete deve risultare castrato da almeno 4 mesi) | I | *a)* 9,60 | 8,90 | 8,55 |
| | | *b)* 9,95 | 9,10 | 8,70 |
| | | *c)* 10,30 | 9,30 | 8,80 |
| | | *d)* 11,15 | 9,80 | 9,10 |
| | II | *a)* 8,85 | 8,15 | 7,75 |
| | | *b)* 9,20 | 8,35 | 7,90 |
| | | *c)* 9,60 | 8,55 | 8,05 |
| | | *d)* 10,45 | 9,10 | 8,35 |
| | III | *a)* 8,05 | 7,25 | 6,85 |
| | | *b)* 8,45 | 7,50 | 7,00 |
| | | *c)* 8,90 | 7,75 | 7,15 |
| | | *d)* 9,85 | 8,35 | 7,55 |
| IV-b - *Capra* (tutti gli altri caprini non compresi nelle categorie precedenti ed in quelle seguenti) | I | 10,75 | 9,75 | 9,25 |
| | II | 10,05 | 9,00 | 8,45 |
| | III | 9,35 | 8,15 | 7,60 |
| V - *Montone* (ovino intero di qualsiasi età e razza non compreso nelle categorie precedenti) | I | *a)* 7,20 | 6,55 | 6,20 |
| | | *b)* 7,55 | 6,75 | 6,35 |
| | | *c)* 7,95 | 7,00 | 6,50 |
| | | *d)* 8,75 | 7,50 | 6,85 |
| | II | *a)* 6,85 | 6,15 | 5,80 |
| | | *b)* 7,20 | 6,35 | 5,95 |
| | | *c)* 7,65 | 6,60 | 6,10 |
| | | *d)* 8,50 | 7,15 | 6,50 |

| CATEGORIE | Qualità | GRUPPO A — Prezzo per Kg. peso morto — Con pelle di I qualità L. | Con pelle di II qualità L. | Con pelle di III qualità L. |
|---|---|---|---|---|
| VI - *Caprone* . . . . . . . . . . . . . . (caprino intero di qualsiasi età e razza non compreso nelle categorie precedenti) | unica | 7,50 | 6,50 | 6,00 |

GRUPPO *A*. — Razze ovine: Siciliana, Sarda, Sciara, Leccese e Altamura; capre delle stesse regioni.

QUALITÀ DELLE CARNI. — I qualità: buono stato di nutrizione; II qualità: discreto stato di nutrizione; III qualità: molto magro, deforme o molto vecchio e denutrito.

QUALITÀ DELLE PELLI. — I qualità: buone: le pelli che non presentano difetti; II qualità: scarto: le pelli rognate, rotte o concaldate; III qualità: scartone: le pelli fortemente rognate (taccone) o a pezzi.

LUNGHEZZA DELLA LANA. — *a*) dalla tosa a 1 mese; *b*) da 1 a 3 mesi dalla tosa; *c*) da 3 a 6 mesi dalla tosa; *d*) oltre 6 mesi dalla tosa.

DIMINUZIONI. — Per gli animali tosati appartenenti alla categoria I-*b* (castrato extra preparato), i prezzi a peso morto saranno diminuiti di:

L. 1,50 al kg. per animale con pelle di I qualità; L. 0,80 al kg. per animale con pelle di II qualità; L. 0,45 al kg. per animale con pelle di III qualità.

Per gli animali tosati appartenenti alla categoria III-*b* (agnellone), i prezzi a peso morto saranno diminuiti di:

L. 1,70 al kg. per animale con pelle di I qualità; L. 0,95 al kg. per animale con pelle di II qualità; L. 0,60 al kg. per animale con pelle di III qualità.

### *c*) a peso morto senza pelle

| CATEGORIE | Qualità | GRUPPO *A* — Prezzo per Kg. peso morto lire | GRUPPO *B* — Prezzo per Kg. peso morto lire |
|---|---|---|---|
| I-*a* - *Capretto* . . . . . . . . . . . . . . (caprino fino a 40 giorni di età) | I<br>II | 13,30<br>12,35 | 13,30<br>12,35 |
| I-*b* - *Castrato extra preparato* . . . . . . . . (ovino castrato entro il 3° mese dalla nascita e di non oltre 9 mesi di età) | I<br>II | 13,30<br>12,35 | 13,30<br>12,35 |
| I-*c* - *Castrato extra preparato* . . . . . . . . (ovino castrato entro l'8° mese dalla nascita e dell'età da 9 mesi alla prima mossa esclusa) | I<br>II | 13,30<br>12,35 | 13,30<br>12,35 |
| II - *Agnello da latte* . . . . . . . . . . . (abbacchio-ovino fino a 4-5 settimane di età) | I<br>II<br>III | 12,35<br>11,90<br>10,95 | 12,35<br>11,90<br>10,95 |
| III-*a* - *Agnello* . . . . . . . . . . . . . (ovino da 4-5 settimane fino a 3 mesi di età) | I<br>II<br>III | 11,40<br>10,45<br>9,05 | 11,90<br>10,95<br>9,50 |
| III-*b* - *Agnellone* . . . . . . . . . . . . (ovino da 3 mesi alla prima mossa compresa) | I<br>II<br>III | 11,40<br>10,45<br>9,05 | 11,90<br>10,95<br>9,50 |

| CATEGORIE | Qualità | GRUPPO A (Prezzo per kg. peso morto) lire | GRUPPO B (Prezzo per kg. peso morto) lire |
|---|---|---|---|
| III-c - *Caprettone* (caprino da 40 giorni alla prima mossa compresa) | I | 11,40 | 11,90 |
| | II | 10,45 | 10,95 |
| | III | 9,05 | 9,50 |
| IV-a - *Castrato ex ariete e pecora* (tutti gli altri ovini non compresi nelle categorie precedenti ed in quelle seguenti; l'ex ariete deve risultare castrato da almeno 4 mesi) | I | 9,05 | 9,50 |
| | II | 8,10 | 8,55 |
| | III | 7,00 | 7,50 |
| IV-b - *Capra* (tutti gli altri caprini non compresi nelle categorie precedenti ed in quelle seguenti) | I | 9,05 | 9,50 |
| | II | 8,10 | 8,55 |
| | III | 7,00 | 7,50 |
| V - *Montone* (ovino intero di qualsiasi età e razza non compreso nelle categorie precedenti) | I | 6,20 | 6,20 |
| | II | 5,70 | 5,70 |
| VI - *Caprone* (caprino intero di qualsiasi età e razza non compreso nelle categorie precedenti) | unica | 5,25 | 5,25 |

GRUPPI. — Gruppo *A*: razze ovine: Siciliana, Sarda, Sciara, Leccese e Altamura; Capre delle stesse regioni; Gruppo *B*: tutte le razze ovine e caprine non comprese nel gruppo *A*.

QUALITÀ DELLE CARNI. — I qualità: buono stato di nutrizione; II qualità: discreto stato di nutrizione; III qualità: molto magro, deforme o molto vecchio e denutrito.

## 3. TABELLA DI VALUTAZIONE DEL BESTIAME SUINO (peso base kg. 150)

| CATEGORIE | QUALITÀ | 1° GRUPPO *Razze pregiate*: Piemontese, Veneta, Reggiana, Modenese, Romagnola, Borghigiana, Marchigiana bianca, Cinta, Cappuccia, Casertana, Bianca a grande o medio sviluppo, o incroci fra dette razze locali o razze importate — Prezzo per Kg. di peso vivo, in lire | 2° GRUPPO *Razze non pregiate*: Tutte le razze locali non migliorate o comunque non comprese fra le pregiate — Prezzo per Kg. di peso vivo, in lire |
|---|---|---|---|
| SUINI GRASSI | I. — Maturi ingrassati finiti | 13,00 | 12,50 |
| | II. — Grassi non maturi o non finiti (non completamente grassi) | 12,00 | 11,50 |
| | III. — Maschi mal castrati o soggetti difettosi o magri | 11,30 | 10,90 |
| SCROFE | I. — A completo ingrasso, finite o castrate | 11,30 | 11,20 |
| | II. — Grasse, non mature o non finite (non completamente grasse) | 10,60 | 10,40 |
| | III. — Non ingrassate | 10,00 | 9,60 |
| VERRI | I. — Castrati ingrassati dopo adibiti alla riproduzione | 10,00 | 9,60 |
| | II. — Castrati non grassi dopo adibiti alla riproduzione | 9,10 | 8,80 |
| | III. — Castrati da almeno tre mesi, magri | 7,20 | 6,90 |

## MAGGIORAZIONI E DIMINUZIONI

I CATEGORIA. — *Per i suini grassi e le scrofe*: maggiorazione L. 0,015 per kg. a partire dal peso base fino ad un massimo di kg. 220; diminuzione di L. 0,01 per kg. fino ad un minimo, per le razze pregiate, di kg. 100 e, per le razze non pregiate, di kg. 90.

*Per i verri*: maggiorazione L. 0,005 per kg. a partire dal peso base fino ad un massimo di kg. 220; diminuzione L. 0,01 a partire dal peso base fino ad un minimo, per le razze pregiate, di kg. 100 e, per le razze non pregiate, di kg. 90.

II CATEGORIA. — *Per i suini grassi*: maggiorazione L. 0,015 per kg. a partire dal peso base fino ad un massimo di kg. 220; diminuzione di L. 0,01 per kg. fino ad un minimo, per le razze pregiate, di kg. 100 e, per le razze non pregiate, di kg. 90.

*Per le scrofe ed i verri*: maggiorazione L. 0,005 per kg. a partire dal peso base fino ad un massimo di kg. 220; diminuzione L. 0,01 a partire dal peso base fino ad un minimo, per le razze pregiate di kg. 100 e, per le razze non pregiate, di kg. 90.

*Per i suini grassi, le scrofe ed i verri di razze non pregiate e di peso inferiore a 90 kg.* la diminuzione è di L. 0,015 per kg. a partire da kg. 89 fino ad un minimo di kg. 60; la diminuzione è di L. 0,02 a partire da kg. 59 fino ad un minimo di kg. 50.

III CATEGORIA. — *Per i suini grassi*: maggiorazione di L. 0,015 per kg. a partire dal peso base fino ad un massimo di kg. 220 e diminuzione di L. 0,01 per kg. fino ad un minimo di kg. 100 per le razze pregiate e di kg. 90 per le razze non pregiate.

*Per le scrofe ed i verri*: maggiorazione di L. 0,005 per kg a partire dal peso base fino ad un massimo di kg. 220; diminuzione di L. 0,01 fino ad un minimo di kg. 90.

*Per i suini grassi, le scrofe ed i verri di razze non pregiate e di peso inferiore a 90 kg.*, verranno applicate le stesse maggiorazioni e diminuzioni previste per la II categoria.

## TABELLA PER LA DETERMINAZIONE DELLE TARE

| LOCALITÀ DI RITIRO | SUINI GRASSI | SCROFE | VERRI |
|---|---|---|---|
| — In cascina di allevamento . . . . . per capo: kg. | 6 | 11 | 13 |
| — Per distanze non superiori a km. 4 . . . . . . | 5 | 10 | 12 |
| — Per distanze comprese fra 4 km. e 10 km. . . . | 4 | 9 | 11 |
| — Per distanze superiori ai 10 km. . . . . . . . | Le tare saranno stabilite dalle competenti Commissioni per i raduni. | | |
| Per capi inferiori ai kg. 100 . . . . . . . . . . | Le tare saranno stabilite dalle competenti Commissioni, restando inteso che qualunque sia la distanza, la tara non dovrà superare i kg. 4 per i suini grassi, i kg. 6 per le scrofe, e i kg. 8 per i verri | | |

## 4. TABELLA DI VALUTAZIONE DEL BESTIAME EQUINO

| QUALITÀ | Resa base | Prezzo a peso vivo in lire al chilogrammo | |
|---|---|---|---|
| | | CAVALLI | ASINI, MULI E BARDOTTI |
| I. — Capi di resa superiore al 55 % | 56 % | 5,50 | 4,90 |
| II. — Capi di resa dal 45 % al 55 % | 50 % | 4,70 | 4,10 |
| III. — Capi di resa inferiore al 45 % | 44 % | 3,90 | 3,30 |

### MAGGIORAZIONI E DIMINUZIONI

I Qualità: maggiorazione di L. 0,10 per ogni punto in più sulla resa base.

II Qualità: maggiorazione di L. 0,10 per ogni punto in più sulla resa base; diminuzione di L. 0,10 per ogni punto in meno sulla resa base.

III Qualità: diminuzione di L. 0,10 per ogni punto in meno sulla resa base.

### RESA TIPO NAZIONALE

Per resa degli equini da macello deve intendersi il rapporto tra il peso morto ed il peso vivo dell'animale.
Per peso morto si intende il peso dell'animale abbattuto, dissanguato e dopo l'eliminazione delle seguenti parti: pelle, visceri ed organi della cavità addominale e toracica (escluso il rognone) e con i grassi annessi, parte membranosa del diaframma (lasciando in posto i pilastri e le porzioni muscolari), testa tagliata in corrispondenza dell'articolazione occipito-atlantoidea (testa - prima vertebra), arti anteriori tagliati all'articolazione carpo - metacarpica (ginocchio - stinco), arti posteriori tagliati all'articolazione tarso - metatarsica (garretto - stinco), grasso della rognonata.

La resa va considerata a caldo, vale a dire ad animale appena macellato; il peso così accertato sarà diminuito del 2 %.

## XIV. — FIENO (1)

1. *Fieno di prato naturale*, maggengo (di primo sfalcio) di prima qualità.

*1ª Zona*: provincie di Alessandria, Aosta, Asti, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Mantova, Milano, Pavia, Padova, Piacenza, Torino, Verona, Vicenza:

| | | |
|---|---|---|
| Giugno | 1943 | 56,00 |
| Luglio | » | 59,25 |
| Agosto | » | 61,80 |
| Settembre | » | 63,10 |
| Ottobre | » | 64,40 |
| Novembre | » | 65,60 |
| Dicembre | » | 66,80 |
| Gennaio | 1944 | 68,00 |
| Febbraio | » | 69,20 |
| Marzo | » | 70,40 |
| Aprile | » | 71,60 |
| Maggio | » | 72,80 |

*2ª Zona*: provincie di Ascoli Piceno, Belluno, Bologna, Bolzano, Cagliari, Catanzaro, Cosenza, Ferrara, Forlì, Macerata, Modena, Napoli, Novara, Nuoro, Parma, Pistoia, Reggio Emilia, Sassari, Sondrio, Treviso, Trento, Varese, Vercelli.

| | | |
|---|---|---|
| Giugno | 1943 | 49,60 |
| Luglio | » | 52,45 |
| Agosto | » | 54,70 |
| Settembre | » | 55,85 |
| Ottobre | » | 57,00 |
| Novembre | » | 58,10 |
| Dicembre | » | 59,20 |
| Gennaio | 1944 | 60,30 |
| Febbraio | » | 61,40 |
| Marzo | » | 62,50 |
| Aprile | » | 63,60 |
| Maggio | » | 64,70 |

(1) I prezzi si intendono per fieno sciolto posto su veicolo all'azienda del produttore.

*3ª Zona*: provincie di Ancona, Arezzo, Avellino, Benevento, Campobasso, Catania, Chieti, Firenze, Frosinone, Grosseto, L'Aquila, Littoria, Lucca, Palermo, Perugia, Pesaro, Pescara, Pisa, Ravenna, Rieti, Roma, Salerno, Siena, Teramo, Terni, Udine, Viterbo.

| | | |
|---|---|---|
| Giugno | 1943 | 44,25 |
| Luglio | » | 46,90 |
| Agosto | » | 48,95 |
| Settembre | » | 50,00 |
| Ottobre | » | 51,00 |
| Novembre | » | 51,95 |
| Dicembre | » | 52,90 |
| Gennaio | 1944 | 53,85 |
| Febbraio | » | 54,80 |
| Marzo | » | 55,75 |
| Aprile | » | 56,70 |
| Maggio | » | 57,65 |

*4ª Zona*: provincie di Agrigento, Bari, Brindisi, Caltanissetta, Enna, Foggia, Gorizia, Lecce, Livorno, Matera, Messina, Potenza, Ragusa, Reggio Calabria, Rovigo, Siracusa, Taranto, Trapani, Trieste, Venezia.

| | | |
|---|---|---|
| Giugno | 1943 | 39,15 |
| Luglio | » | 41,40 |
| Agosto | » | 43,20 |
| Settembre | » | 44,10 |
| Ottobre | » | 45,00 |
| Novembre | » | 45,85 |
| Dicembre | » | 46,70 |
| Gennaio | 1944 | 47,55 |
| Febbraio | » | 48,40 |
| Marzo | » | 49,25 |
| Aprile | » | 50,10 |
| Maggio | » | 50,95 |

*5ª Zona*: provincie di Apuania, Fiume, Genova, Imperia, La Spezia, Pola, Savona:

| | | |
|---|---|---|
| Giugno | 1943 | 35,75 |
| Luglio | » | 37,70 |
| Agosto | » | 39,35 |
| Settembre | » | 40,20 |
| Ottobre | » | 41,00 |
| Novembre | » | 41,75 |
| Dicembre | » | 42,50 |
| Gennaio | 1944 | 43,25 |
| Febbraio | » | 44,00 |
| Marzo | » | 44,75 |
| Aprile | » | 45 50 |
| Maggio | » | 46,25 |

Per il fieno delle altre qualità si applicano le seguenti riduzioni:

fieno di 2ª qualità: riduzione del 7,50 % sui prezzi delle rispettive zone;

fieno di 3ª qualità: riduzione del 15 % sui prezzi delle rispettive zone;

fieno di 4ª qualità: riduzione del 35 % sui prezzi delle rispettive zone.

Fieno agostano di prato naturale: se classificato di 1ª qualità, subisce la riduzione del 5 % rispetto a quello di primo taglio e, se classificato di 2ª qualità, la riduzione del 10 %.

2. *Fieno di prato artificiale* (medica, lupinella e trifoglio pratense) maggengo (di primo sfalcio) di 1ª qualità.

*1ª Zona*: provincie di Alessandria, Ancona, Aosta, Arezzo, Ascoli Piceno, Asti, Belluno, Bergamo, Bologna, Bolzano, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Ferrara, Firenze, Forlì, Gorizia, Macerata, Mantova, Milano, Modena, Novara, Padova, Parma, Pavia, Perugia, Pesaro, Piacenza, Pistoia, Ravenna, Reggio Emilia, Rovigo, Sondrio, Torino, Trento, Treviso, Udine, Varese, Venezia, Vercelli, Verona, Vicenza:

| | | |
|---|---|---|
| Giugno | 1943 | 46,20 |
| Luglio | » | 50.05 |
| Agosto | » | 52,80 |
| Settembre | » | 53,85 |
| Ottobre | » | 55,00 |
| Novembre | » | 56,10 |
| Dicembre | » | 57,20 |
| Gennaio | 1944 | 58,30 |
| Febbraio | » | 59,40 |
| Marzo | » | 60.50 |
| Aprile | » | 61,60 |
| Maggio | » | 62,70 |

*2ª Zona*: provincie di Apuania, Avellino, Benevento, Campobasso, Chieti, Fiume, Frosinone, Genova, Grosseto, Imperia, L'Aquila, La Spezia, Littoria, Livorno, Lucca, Napoli, Pescara, Pisa, Pola, Rieti, Roma, Salerno, Savona, Siena, Teramo, Terni, Trieste, Viterbo:

| | | |
|---|---|---|
| Giugno | 1943 | 42,00 |
| Luglio | » | 45,50 |
| Agosto | » | 48,00 |
| Settembre | » | 49.00 |
| Ottobre | » | 50,00 |
| Novembre | » | 50,95 |
| Dicembre | » | 51,90 |
| Gennaio | 1944 | 52,85 |
| Febbraio | » | 53,80 |
| Marzo | » | 54.75 |
| Aprile | » | 55,70 |
| Maggio | » | 56,65 |

*3ª Zona*: provincie di Agrigento, Bari, Brindisi, Cagliari, Caltanissetta, Catania, Catanzaro, Cosenza, Enna, Foggia, Lecce, Matera, Messina, Nuoro, Palermo, Potenza, Ragusa, Reggio Calabria, Sassari, Siracusa, Taranto, Trapani:

| | | |
|---|---|---|
| Giugno | 1943 | 37,80 |
| Luglio | » | 40,95 |
| Agosto | » | 43,20 |
| Settembre | » | 44.10 |
| Ottobre | » | 45,00 |
| Novembre | » | 45,85 |
| Dicembre | » | 46.70 |
| Gennaio | 1944 | 47,55 |
| Febbraio | » | 48,40 |
| Marzo | » | 49,25 |
| Aprile | » | 50,10 |
| Maggio | » | 50,95 |

**Per il fieno delle altre qualità si applicano le seguenti riduzioni:**

**fieno di 2ª qualità: riduzione del 6 %** sui prezzi **delle rispettive zone;**

**fieno di 3ª qualità: riduzione del 15 %** sui prezzi **delle rispettive zone;**

**fieno di 4ª qualità: riduzione del 30 %** sui prezzi **delle rispettive zone.**

**Fieno di secondo taglio** proveniente da prato artificiale (**pura medica, puro trifoglio, pura lupinella**): se **classificato di 1ª qualità subisce la riduzione del 5 %** **rispetto a quello di 1° taglio;** e se classificato di 2ª qualità **la riduzione del 10 %.**

3. *Fieno di sulla e di erbaio* (di veccia e trifoglio incarnato con o senza graminacee) di 1ª qualità, per tutte le provincie:

| | | |
|---|---|---|
| Giugno | 1943 | 41,15 |
| Luglio | » | 44,60 |
| Agosto | » | 47,05 |
| Settembre | » | 48,00 |
| Ottobre | » | 49,00 |
| Novembre | » | 49,90 |
| Dicembre | » | 50,80 |
| Gennaio | 1944 | **51,70** |
| Febbraio | » | **52,60** |
| Marzo | » | **53,50** |
| Aprile | » | **54,40** |
| Maggio | » | **55,30** |

Per il fieno delle altre qualità si applicano **le seguenti** riduzioni:

fieno di 2ª qualità: riduzione del **7,50 % sul prezzo** della 1ª qualità;

fieno di 3ª qualità: riduzione del **15 % sul prezzo** della 1ª qualità;

fieno di 4ª qualità: riduzione del **30 % sul prezzo** della 1ª qualità.

*Caratteristiche del fieno maggengo di prato artificiale:*

Il fieno di primo taglio proveniente da prato **artificiale, agli effetti della classifica per il prezzo, deve** contenere, nella sua composizione **botanica, piante di** leguminose nella proporzione **da un minimo del 30 %** ad un massimo del 70 %. **Nei casi in cui il fieno suddetto** contenga piante **leguminose in proporzione inferiore** al 30 %, dovrà essere valutato come **fieno di primo** taglio proveniente da prato naturale; **quando detta** proporzione supera il 70 %, dovrà essere valutato come fieno di pura medica o di pura lupinella o di puro trifoglio.

## XV. — PAGLIA (1)

1. *Paglia di grano:*

a) *lunga:*

nelle provincie del Piemonte, Liguria, Lombardia, Tre Venezie, Emilia:

| Mesi | | Sciolta | Abbicata |
|---|---|---|---|
| Luglio | 1943 | 17,00 | 21,50 |
| Agosto | » | 17,40 | 22,05 |
| Settembre | » | 17,80 | 22,60 |
| Ottobre | » | 18,20 | 23,15 |
| Novembre | » | 18,60 | 23,70 |
| Dicembre | » | 19,00 | 24,25 |
| Gennaio | 1944 | 19,40 | 24,80 |
| Febbraio | » | 19,80 | 25,35 |
| Marzo | » | 20,20 | 25,90 |
| Aprile | » | 20,60 | 26,45 |
| Maggio | » | 21,00 | 27,00 |
| Giugno | » | 21,40 | 27,55 |

nelle provincie della Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzi e Molise, Campania, Calabrie, Puglie, Lucania:

| Mesi | | Sciolta | Abbicata |
|---|---|---|---|
| Luglio | 1943 | 11,00 | 15,50 |
| Agosto | » | 11,30 | 15,85 |
| Settembre | » | 11,60 | 16,20 |
| Ottobre | » | 11,90 | 16,55 |
| Novembre | » | 12,20 | 16,90 |
| Dicembre | » | 12,50 | 17,25 |
| Gennaio | 1944 | 12,80 | **17,60** |
| Febbraio | » | 13,10 | **17,95** |
| Marzo | » | 13,40 | **18,30** |
| Aprile | » | 13,70 | **18,65** |
| Maggio | » | 14,00 | **19,00** |
| Giugno | » | 14,30 | **19,35** |

b) *corta:*

nella provincia di **Campobasso:**

| Mesi | | Sciolta | Abbicata |
|---|---|---|---|
| Luglio | 1943 | 6,00 | **10,50** |
| Agosto | » | 6,15 | **10,75** |
| Settembre | » | 6,30 | **11,00** |
| Ottobre | » | 6,45 | **11,25** |
| Novembre | » | 6,60 | **11,50** |
| Dicembre | » | 6,75 | **11,75** |
| Gennaio | 1944 | 6,90 | **12,00** |
| Febbraio | » | 7,05 | **12,25** |
| Marzo | » | 7,20 | **12,50** |
| Aprile | » | 7,35 | **12,75** |
| Maggio | » | 7,50 | **13,00** |
| Giugno | » | 7,65 | **13,25** |

nelle provincie delle Puglie e della **Lucania:**

| Mesi | | Sciolta | Abbicata |
|---|---|---|---|
| Luglio | 1943 | 5,00 | **9,50** |
| Agosto | » | 5,10 | **9,75** |
| Settembre | » | 5,20 | **10,00** |

(1) I prezzi si intendono per paglia posta su veicolo all'azienda del produttore.

| Mesi | | Sciolta | Abbicata |
|---|---|---|---|
| Ottobre | 1943 | 5,30 | 10,25 |
| Novembre | » | 5,40 | 10,50 |
| Dicembre | » | 5,50 | 10,75 |
| Gennaio | 1944 | 5,60 | 11,00 |
| Febbraio | » | 5,70 | 11,25 |
| Marzo | » | 5,80 | 11,50 |
| Aprile | » | 5,90 | 11,75 |
| Maggio | » | 6,00 | 12,00 |
| Giugno | » | 6,10 | 12,25 |

c) *a tratta mista*:

nelle provincie della Sicilia e Sardegna:

| Mesi | | Sciolta | Abbicata |
|---|---|---|---|
| Luglio | 1943 | 11,00 | 15,50 |
| Agosto | » | 11,30 | 15,85 |
| Settembre | » | 11,60 | 16,20 |
| Ottobre | » | 11,90 | 16,55 |
| Novembre | » | 12,20 | 16,90 |
| Dicembre | » | 12,50 | 17,25 |
| Gennaio | 1944 | 12,80 | 17,60 |
| Febbraio | » | 13,10 | 17,95 |
| Marzo | » | 13,40 | 18,30 |
| Aprile | » | 13,70 | 18,65 |
| Maggio | » | 14,00 | 19,00 |
| Giugno | » | 14,30 | 19,35 |

2. *Paglia di avena*: di 1ª qualità: maggiorazione del 33 % sui prezzi della paglia di grano; di 2ª qualità: maggiorazione del 23 % sui prezzi della paglia di grano. Per la determinazione del prezzo della paglia di avena, il costo della pressatura, a solo titolo di riferimento teorico, viene fissato nazionalmente in L. 8 al quintale.

3. *Paglia di riso*: L. 19 al quintale per paglia sfusa, asciugata secondo consuetudine, franco azienda produttrice. Le spese di asciugatura e di abbicatura sono a carico dell'acquirente.

*Il Ministro per l'Agricoltura e le Foreste*
PARESCHI

## INDICE DEI CAPITOLI



## INDICE ALFABETICO DEI PRODOTTI

LONGO LUIGI VITTORIO, *direttore* — GIOLITTI GIUSEPPE, *direttore agg.* SANTI RAFFAELE, *gerente*

(6103818) Roma — Istituto Poligrafico dello Stato — G. C.

**PREZZO L. 8 —**